JOHN DICKIE

Delizia!

Die Italiener und ihre Küche. Geschichte einer Leidenschaft

S. FISCHER



JOHN DICKIE

Delizia!

Die Italiener und ihre Küche. Geschichte einer Leidenschaft

Aus dem Englischen von Sebastian Vogel

S. FISCHER

Die englische Originalausgabe erschien 2007 unter dem Titel
»Delizia! The Epic History of the Italians and their Food«
im Verlag Hodder & Stoughton, London
© 2007 John Dickie
Für die deutsche Ausgabe:
© 2008 S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main
Alle Rechte vorbehalten
Gesamtherstellung: CPI – Clausen & Bosse, Leck
Printed in Germany
ISBN 978-3-10-013908-5

Für Sarah, Elliot und Charlotte

Inhalt

1. Toskana
Bloß nichts den Bauern sagen ... 11

Die mittelalterliche Tafel

2. Palermo, 1154: Pastasciutta und die Planisphäre 25
3. Mailand, 1288: Macht, Vorsehung und Pastinaken 45
4. Venedig, 14. Jahrhundert: China lässt grüßen 64

Die Renaissance
Kochen für Päpste und Prinzen

5. Rom, 1468: Anständige Wollüstigkeit 83
6. Ferrara, 1529: Eine Dynastie bei Tisch 102
7. Rom, 1549/50: Brot und Wasser für die Eminenzen 126

Essen auf der Straße

8. Bologna, 17. Jahrhundert: Das Schlaraffenland-Spiel 159
9. Neapel, Ende des 18. Jahrhunderts: Die *maccheroni*-Esser 179
10. Turin, 1846: Viva L'Italia! 203

Was isst die neue Nation?

11. Neapel, 1884: Pinocchio mag keine Pizza 223
12. Florenz, 1891: Pellegrino Artusi 238
13. Genua, 1884–1918: Auswanderer und Gefangene 262

Faschisten in der Küche

14. Rom, 1925–1938: Mussolinis Bauerndorf 295
15. Turin, 1931: Die Taverne zum Heiligen Gaumen 301
16. Mailand, 1936: Hausfrauen und Epikuräer 308

Das Land des Überflusses

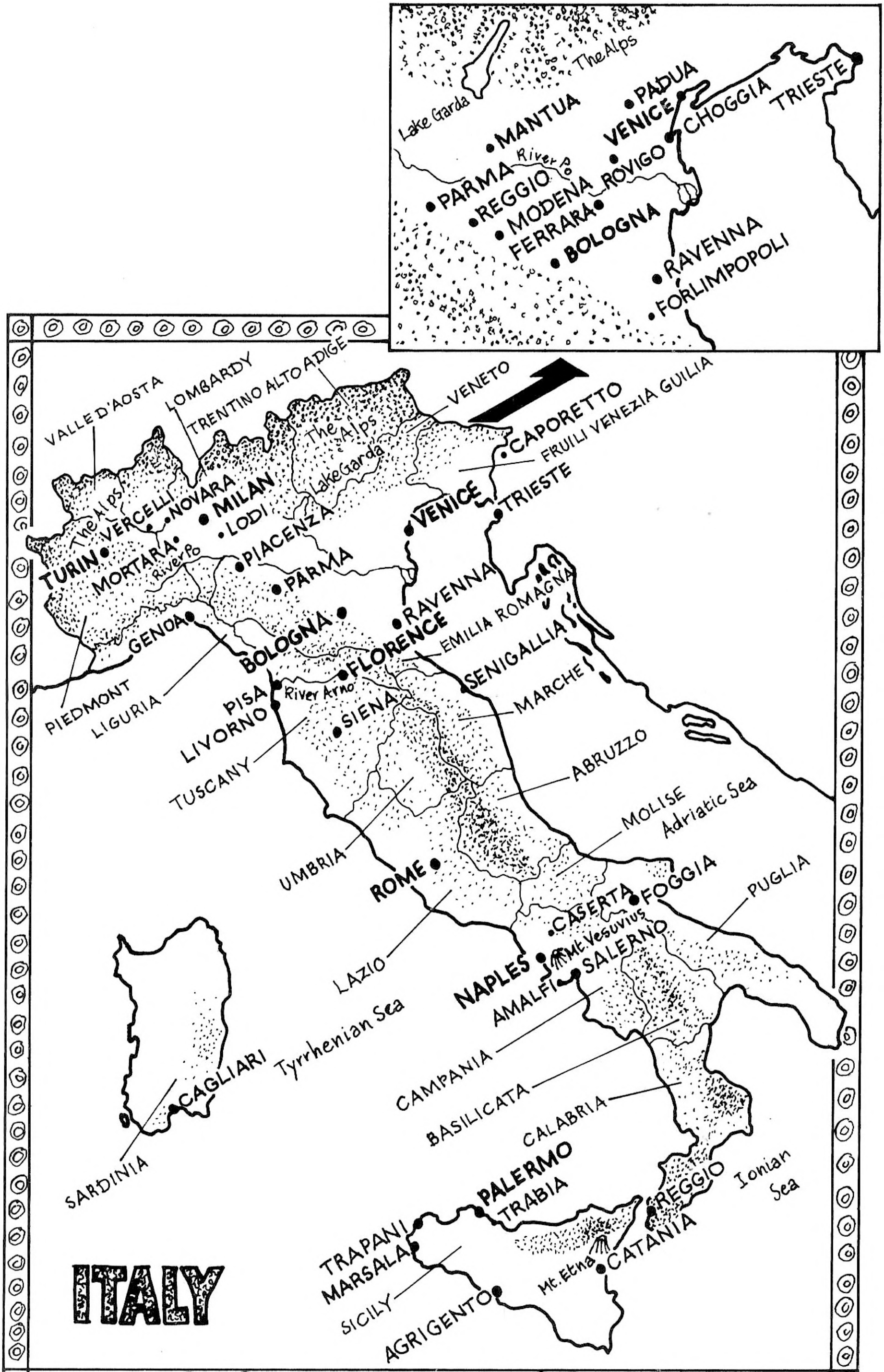
17. Rom, 1954: Wunderernährung 325
18. Bologna, 1974: Mammas *tortellini* 351
19. Genua, 2001–2006: Falsches Basilikum 367
20. Turin, 2006: Bauern als Retter? 377

Danksagung 389

Literatur 392

Abbildungen 425

Register 427



ITALY
Lake Garda
The Alps
MANTUA
PADUA
VENICE
CHOGGIA
TRIESTE
River Po
PARMA
REGGIO
MODENA
ROVIGO
FERRARA
BOLOGNA
RAVENNA
FORLIMPOPOLI
VALLE D'AOSTA
LOMBARDY
TRENTINO ALTO ADIGE
VENETO
CAPORETTO
FRUILI VENEZIA GUILIA
TURIN
VERCELLI
NOVARA
MILAN
LODI
MORTARA
PIACENZA
GENOA
FLORENCE
EMILIA ROMAGNA
SENIGALLIA
PIEDMONT
LIGURIA
PISA
River Arno
LIVORNO
SIENA
MARCHE
TUSCANY
ABRUZZO
MOLISE
Adriatic Sea
UMBRIA
ROME
FOGGIA
CASERTA
PUGLIA
Mt. Vesuvius
NAPLES
SALERNO
AMALFI
LAZIO
Tyrrhenian Sea
CAMPANIA
BASILICATA
CALABRIA
CAGLIARI
SARDINIA
PALERMO
TRABIA
REGGIO
Ionian Sea
TRAPANI
MARSALA
CATANIA
Mt. Etna
SICILY
AGRIGENTO

1. Toskana
Bloß nichts den Bauern sagen ...

Eine Fahrt durch die Landschaft zwischen Siena und dem Meer im Sonnenlicht eines Herbstabends. Die Wellen der toskanischen Hügel, die am Autofenster vorüberziehen, werden rauer, Weinberge und Olivenhaine machen dunklen Waldstücken Platz. Das Ziel ist ein abgelegener Ort, aber hier hört man Akzente und Dialekte aus ganz Italien. Venezianer mischen sich unter Neapolitaner, Palermitaner unter Turiner. In dieser stillen Ecke der Toskana bezeugt ein Volk, das durch uralte Lokalrivalitäten geprägt ist, gemeinsam seine Verehrung vor dem Altar des gemeinsamen Kultus: der Esskultur.

Das Bauwerk liegt in dem Tal unterhalb der vollständig erhaltenen mittelalterlichen Ortschaft Chiusdino und ist nicht leicht zu finden. Noch vor nicht allzu langer Zeit war der Feldweg, der dorthin führt, nahezu vollständig von dichtem Gestrüpp überwachsen. Selbst heute übersehen viele Menschen den unauffälligen Wegweiser. Wenn der aufinerksamere Besucher eine enge, abschüssige Kurve passiert und die schmale, geländerlose Brücke passiert hat, wird er mit dem Anblick eines Feldes belohnt: Es liegt an einem Fluss und auf ihm wachsen Topinamburpflanzen, deren gelbe Blüten sich der untergehenden Sonne zuneigen.

Dann rückt es ins Blickfeld. Abweisend wirkt es auf den ersten Blick, wie es so entschlossen seine Front von der Außenwelt abwendet, als wolle es sein berühmtes Antlitz zwischen den Pappeln verbergen. Aber sobald man die Ecke umrundet, setzt das Wiedererkennen

ein: ein einfaches Bauwerk aus Ziegeln und Steinen, mit sanft geneigtem Dach und einem bescheidenen Turm; sanft treibt das träge Wasser des Flusses Merce ein Mühlrad an der Seitenwand. Es wurde Anfang des 13. Jahrhunderts von Mönchen des nahe gelegenen Klosters San Galgano errichtet. Noch heute kann man sich ohne weiteres ausmalen, wie ein Frater mit einem Arm voller Käselaibe oder *salame* für seine Brüder unter der Balkendecke der Küche hervortritt. Oder wie ein altehrwürdiger Bauer, die Schultern unter dem Gewicht seiner Hacke gebeugt, am Ende seiner täglichen Plackerei durch die umgebende offene Landschaft trottet. Den Tisch unter der Pergola hat vielleicht seine freundliche Frau für die Großfamilie mit Tellern und Gläsern gedeckt. Bis zum Abendessen ist noch ein wenig Zeit, aber die Luft ist bereits geschwängert von appetitanregenden Düften.

Für den ausländischen Besucher verkörpert sich in Il Mulino Bianco, der Weißen Mühle, eigentlich alles, was italienisches Essen ausmacht. Für Italiener ist sie eines der heiligsten Bauwerke im Land.

Aber sie ist auch Italiens beliebteste Fälschung.

Italiener essen gern Kekse, vor allem zum Frühstück. Im Jahr 1989 suchte die führende Keksmarke Il Mulino Bianco nach einem Schauplatz für ihre neue Werbekampagne. Die Weiße Mühle, die auf den Packungen abgebildet war, sollte Wirklichkeit werden. Dafür hatte das stark industrialisierte Tal des Po mit seiner flachen, eintönigen Landschaft eindeutig das falsche Image; Orte in der Region um Parma, wo die Kekse hergestellt wurden, kamen also nicht infrage. Das Gesuchte – verlassen und fast verfallen – fanden die Locationscouts an der Massetanastraße bei Chiusdino in der Toskana. Das alte Gebäude bekam einen neuen weißen Anstrich und ein neues Mühlrad, das von einem Elektromotor angetrieben wurde. Wenig später war es bereit für den Empfang einer imaginären Besitzerfamilie. Der Papa war ein vierschrötiger Journalist, die Mama eine hübsche, aber affektierte Lehrerin; ihre Kinder – Linda mit Locken und Mütze, Andrea mit weiter Hose und Krawatte – waren ebenso schlau und locker wie ihre Eltern; vervollständigt wurde die Gruppe durch einen sanftäugigen Großvater. Dies, so die Website des Unternehmens, war

»eine moderne Familie, die der Stadt den Rücken kehrt und sich entschließt, durch die Rückkehr in die Natur ein gesundes Leben zu führen«. In ihrer Geschichte, die als eine Serie kleiner Episoden erzählt wurde, sollte sich das Streben von Millionen städtischen Verbrauchern nach einem Zweitwohnsitz verkörpern. Um sie zu erzählen, engagierte die Werbeagentur zwei der größten Talente des italienischen Kinos: Giuseppe Tornatore, der kurz zuvor mit *Cinema Paradiso* den Oscar für den besten ausländischen Film gewonnen hatte, und Ennio Morricone, der (unter anderem) mit der Filmmusik zu Italowestern bekannt geworden war.

Das Ergebnis war zwischen 1990 und 1996 die vielleicht erfolgreichste Werbekampagne in der Geschichte des italienischen Fernsehens. Der Erfolg war so groß, dass Menschenhorden aus den vom Verkehr verstopften Innenstädten von Neapel, Rom und Mailand sich in die Hügel der Toskana aufmachten und nach der Weißen Mühle suchten, die sie in der Keksreklame gesehen hatten. Die Autokolonnen stauten sich bis zu den Ruinen des Klosters San Galgano. Die Besucher näherten sich dem Ort in ehrfürchtigem Schweigen, als würden sie einen Tempel betreten. Der Besitzer der Mühle erinnert sich: »Es waren richtige Prozessionen. Am Wochenende kamen Hunderte von Menschen, um die Mühle zu besichtigen. Die meisten waren enttäuscht, denn natürlich sah sie nicht so aus wie im Fernsehen. Nur die Kinder waren glücklich: Sie liefen fröhlich zwischen Gips und Plastik hin und her.«

Nachdem man 1996 den letzten Werbespot für Il Mulino Bianco aufgenommen hatte, veränderte sich die Weiße Mühle aufs Neue. Sie verwandelte sich in eine andere, geschmackvollere Ausdrucksform der ländlichen italienischen Idylle. Der Eigentümer nahm sich vier Jahre Zeit, um sie zu restaurieren und zu einem *agriturismo* zu machen – einem jener rustikalen Hotel-Restaurants, die in Italien in den letzten zwanzig Jahren so beliebt geworden sind. Das Gebäude erhielt wieder seinen alten Namen Il Mulino delle Pile – »Batteriemühle« (vor dem Krieg hatte sie Strom für Chiusdino erzeugt). Ein Schwimmbad wurde gebaut, und man befreite das Mauerwerk mit dem Sandstrahlgebläse von der Farbe. Aber auch wenn die Weiße Mühle heute nicht mehr weiß ist, bedient sie immer noch die gleiche

nostalgische Vorliebe für rustikale, ländliche Ernährung wie die Keksmarke, durch die sie berühmt wurde. Nach wie vor zieht sie viele Menschen an, die am Schauplatz der Werbespots ihre Hochzeit, einen Geburtstag oder Jahrestag mit einem Festessen feiern wollen. Und immer noch fragen Kinder den Eigentümer, ob er die vielen Kekse herstellt.

Die Zimmer des agriturismo Il Mulino delle Pile entsprechen dem Ideal der einfach-ländlichen Eleganz. Die Speisekarte im Restaurant »Alter Schleifstein« entspricht dem derzeitigen Kanon für gutes Essen: »authentische, typisch toskanische Küche aus frischen Saisonprodukten«. Ein *antipasto* aus toskanischen Salami- und Schinkenscheiben, oder Pecorinokäse mit Honig. Als *primo* Tagliatelle mit *ragú* vom Wildschwein – Wildschwein ist hier eine Spezialität. Als *secondo* gibt es wahlweise Sieneser Entrecôte, geschmortes Rindfleisch in Morellinowein, oder Würstchen aus der Gegend mit Bohnen. Das Dessert besteht aus *vinsanto* und *cantucci*-Keksen.

Es ist nicht das beste Restaurant Italiens. Auch die Speisekarte ist nicht so authentisch, wie sie behauptet: Man macht durchaus Zugeständnisse an die Mode (Rinderfilet in Balsamico-Essig mit grünem Pfeffer), und es gibt auch einige nationale und internationale Lieblingsgerichte wie *penne all' arrabbiata*, Auberginen *alla parmigiana* oder Kalbsschnitzel. Vielleicht sind die hartnäckigen Erinnerungen an die berühmte Keksreklame schuld, jedenfalls wirkt alles ein wenig zu kitschig. Aber ich kann persönlich bezeugen, dass das Essen im Restaurant »Alter Schleifstein« wirklich köstlich ist. Man kann hier doppelt so gut essen wie irgendwo in London, wo man dafür den vierfachen Preis bezahlt. Das Restaurant »Alter Schleifstein« ist ein Beleg für die unbestrittene Tatsache, dass der Standard der italienischen Gastronomie zu den höchsten in der Welt gehört.

Wie kommt es, dass die Italiener so gut essen? Die Geschichte der Weißen Mühle hat für jeden, der eine historische Antwort auf diese Frage finden will, eine einfache Lektion parat: Man kann die italienische Küche lieben, ohne dass man sich den Blick von den Legenden vernebeln lassen muss, die im Ausland und in Italien selbst um sie herum gesponnen werden. Italien ist zum Vorbild geworden, wenn es

darum geht, Zutaten zu produzieren, zuzubereiten und zu essen. Nach Ansicht mancher Menschen hängen unsere Gesundheit, unsere Umwelt und unsere Lebensqualität davon ab, ob wir in Sachen Ernährung von Italien lernen. Schon allein deshalb brauchen wir in der Frage, wie das italienische Essen zu dem wurde, was es heute ist, weniger süßliche Geschichten als die, welche Werbung und Kochbücher uns erzählen.

Die Weiße Mühle selbst dürfte außerhalb Italiens mehr oder weniger unbekannt sein, aber die Bilderwelt, zu der sie gehört, ist in großen Teilen der westlichen Welt wiederzuerkennen: die *trattoria* im Olivenhain; die Schinken, die von den Dachsparren einer Bauernhausküche hängen; der sonnengegerbte alte Bauer mit einem Zwinkern im Auge; die lebhafte, unter der Pergola versammelte Familie, und die *mamma*, die das Nudelgericht auftischt. Die gleichen Klischeevorstellungen finden sich auch in unzähligen Rezeptsammlungen, in der Werbung für Olivenöl und auf den Gläsern mit unsäglicher Pastasoße. Gemeinsam stricken sie an einem machtvollen Mythos des Ländlichen, der sein Lieblingsumfeld in der Toskana findet. Dieser Mythos beschwört für uns eine Küche aus tausend uralten ländlichen Traditionen herauf; es ist ein Mythos vom italienischen Essen als Bauernessen. Wenn das Bild der Weißen Mühle in der Toskana dazu beigetragen hat, dass die italienische Küche heute mit Fug und Recht für sich in Anspruch nehmen kann, die beliebteste der Welt zu sein, dann hat es ebenso auch dazu beigetragen, dass keine andere Küche heute einer derart falschen Wahrnehmung unterliegt. Die italienische Küche, die in der ganzen Welt so bewundert wird, hat mit Bauern erstaunlich wenig zu tun.

In Italien selbst ist die nostalgische Hinwendung zu einer bäuerlichen Lebensweise eine relativ junge Entwicklung. Der Erfolg von Marken wie Il Mulino Bianco konnte sich erst einstellen, nachdem die Italiener in ihrer großen Mehrzahl die Unbilden des Landlebens hinter sich gelassen hatten. In der Toskana bewahrte das System der gemeinsamen Bewirtschaftung die Bauern vor den schlimmsten Folgen von Hunger und Elend, die noch bis in die 1960er Jahre auf der gesamten Halbinsel das Los der Landbevölkerung waren. Aber selbst dort trugen Gerichte mit ausschließlich bäuerlicher Herkunft zur re-

gionalen Küche nicht so viel bei, wie der derzeitige Kult um bäuerliche Lebensmittel uns glauben machen will. Die Speisekarte des Restaurants »Alter Schleifstein« ist für die ländliche Ernährung in alten Zeiten keineswegs repräsentativ. Außerdem haben viele Rezepte, die man in Büchern über *la cucina povera toscana* findet, durchaus nichts »Armes« an sich: Von Köstlichkeiten wie *bistecca alla fiorentina* (ein dickes Florentiner T-Bone- oder Porterhouse-Steak) oder Leber-*crostini* mit Marsala hätte die Landbevölkerung nur träumen können. Und selbst die echte Landküche wurde einem Markenwechsel unterzogen. Wie die mittelalterliche Mühle bei Chiusdino, so wurde auch sie von den heutigen Italienern in großem Umfang umgebaut und neu durchdacht.

Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts aßen die einfachen Leute in den ländlichen Gebieten Italiens sehr schlecht – das wissen wir aus zahllosen Aufzeichnungen. Zu dem gleichen Ergebnis gelangten zahlreiche staatliche Untersuchungen über den Zustand der ländlichen Gebiete, die in den Jahrzehnten nach der Vereinigung Italiens 1861 durchgeführt wurden. Wie ärmlich die Ernährung der Bauern war, klingt noch heute in manchen überlieferten Sprichwörtern nach.

Wenn der Bauer ein Huhn isst, ist entweder der Bauer oder das Huhn krank. Für die arme Landbevölkerung war Huhn eine teure Kostbarkeit, die den Kranken vorbehalten blieb. Unter normalen Umständen aßen die Bauern nur Tiere, die an einer Krankheit gestorben waren.

Knoblauch ist der Gewürzschrank des Bauern. Vom Mittelalter bis ins 17. Jahrhundert hinein waren Gewürze für eine raffinierte Küche unentbehrlich. Aber die Landbevölkerung konnte sie sich nicht leisten. Knoblauch, Lauch und Zwiebeln dagegen verbreiteten den Geruch der Armut. Damit ist nicht gesagt, dass die Wohlhabenden es ablehnten, diese stinkenden Gemüsesorten zu verzehren – aber sie blickten auf alle herab, für die es keine Alternative gab, wenn man dem Essen ein wenig mehr Geschmack geben wollte.

Sankt-Bernhard-Soße lässt das Essen gut aussehen. Die Sankt-Bernhard-Soße war für die bäuerliche Ernährung während großer Teile des vergangenen Jahrtausends die wichtigste Zutat. Das Rezept ist heute glücklicherweise in Vergessenheit geraten. Es bedeutete »Hunger«.

Eine Geschichte des italienischen Essens, die über die tatsächliche Ernährung der Bauern berichtet, wäre eine schwer verdauliche Lektüre. Viele Seiten wären der Gemüsesuppe gewidmet. Ein langer Abschnitt würde von Haferbrei handeln. Brot aus minderwertigen Getreidesorten und in Hungerzeiten sogar aus Eicheln und Ähnlichem müssten ausführlich behandelt werden. Aber das ist nicht die Geschichte, die hier nachgezeichnet werden soll.

Ich liebe besonders ein anderes Sprichwort: Es legt die Vermutung nahe, dass wir uns anderswo umsehen müssen, wenn wir uns für die wahre Geschichte des italienischen Essens interessieren. »Al contadino non gli far sapere, quanta sia buono in cacio colle pere« – *Sag' dem Bauern nicht, wie gut Käse mit Erbsen schmeckt.* Mit anderen Worten: Verrate nichts an jemanden, der besser als du selbst in der Lage ist, Nutzen daraus zu ziehen. Oder: Lass' dir nicht in die Rezeptkarten blicken. Diese zynische Weisheit kann man auch als einfache Parabel über das Ungleichgewicht von Macht und Wissen deuten, das die Grundlage für die ältesten gastronomischen Traditionen Italiens bildet. Käse und Erbsen wurden vielleicht von der Landbevölkerung produziert, aber diejenigen, die sowohl die Macht zur Vereinnahmung dieser Zutaten besaßen als auch über das Wissen verfügten, um sie durch eine einfache, aber kunstvolle Kombination in eine Delikatesse zu verwandeln, waren die Bewohner der Städte.

Italienisches Essen ist das Essen der Städte.

Italien hat unter allen Staaten der Erde die reichhaltigste Tradition städtischen Lebens, und die beneidenswerte italienische Ernährungsweise ist ein Teil dieser Tradition. Es ist kein Zufall, dass so viele italienische Produkte und Gerichte nach Städten benannt sind: *bistecca alla fiorentina, prosciutto di parma, saltimbocca alla romana, pizza napoletana, risotto alla milanese, pesto genovese, pesto trapanese, olive ascolane, mostarda di cremona* ... Seit Anfang des zweiten Jahrtausends vereinnahmten an die hundert Großstädte Italiens die Produkte ihrer ländlichen Gebiete und nutzten sie zum Aufbau einer reichhaltigen Esskultur. Jahrhundertelang waren Italiens Städte der Ort, an dem sich alles konzentrierte, was für eine großartige Küche erforderlich war: Zutaten und Kenntnisse im Kochen natürlich, aber auch Macht, Wohlstand, Märkte und die Konkurrenz um gesellschaftliches Ansehen.

Die Stadtbewohner, die zur Weißen Mühle pilgern, machen sich also nicht zum traditionellen Ort der italienischen Küche auf den Weg, sondern sie bewegen sich von ihm weg. Seinen besten Ausdruck findet das italienische Essen nicht im Bauernhaus, sondern auf dem Markt in der Stadt. Die wahren Abenteuer der italienischen Küchen erlebt man nicht, wenn man durch die Hügel der Toskana zieht. Wichtig ist, dass man durch die Straßen der Städte streift, dass man probiert, was dort gekocht wird, und dass man die damit verbundenen Geschichten einsaugt.

Italiener sprechen manchmal von ihrer »Tischzivilisation«. Der Begriff schließt alle Aspekte einer Kultur ein, die sich im Essen ausdrückt: von der Landwirtschaft bis zu Rezepten zum sauren Einlegen, von Familienbanden bis zu der richtigen Methode, einen Olivenkern in die Hand zu spucken. Die Lebensmittel selbst sind faszinierend. Aber letztlich sind die Menschen, die sie produzieren, zubereiten, essen und darüber reden, noch viel faszinierender. Deshalb ist dieses Buch eine Geschichte der italienischen Tischzivilisation und nicht nur eine Geschichte dessen, was die Italiener auf ihre Tische stellen.

Der deutsche Philosoph Walter Benjamin schrieb einmal, kein Beleg für die Zivilisation sei nicht gleichzeitig auch ein Beleg der Barbarei. Damit meinte er, dass selbst unsere am höchsten verehrten Kunstwerke, beispielsweise Dantes *Göttliche Komödie*, Michelangelos Fresken in der Sixtinischen Kapelle oder Pergolesis *Stabat Mater*, zwangsläufig durch die unseligen Machtkämpfe in der Zeit ihrer Entstehung gekennzeichnet sind. Damit soll nicht gesagt werden, dass Michelangelo schuld an Habgier, Korruption und Brutalität der Schirmherren war, die ihm die Mittel zur Schaffung großer Kunstwerke zur Verfügung stellten. Aber es bedeutet, dass wir viel von der Schmerzhaftigkeit und Bedeutung der Kunst übersehen, wenn wir sie aus ihrem historischen Rahmen herausschneiden – wenn wir die Augen gegenüber der Macht verschließen, die sie erst möglich machte, und gegenüber dem Entsetzen, das in ihrem Umfeld herrschte.

Das gleiche Prinzip gilt auch für das Kochen. Da die Kochkunst sich genau der Rohstoffe bedient, die ein Mensch essen muss, um zu

überleben, kann sie sich enger mit der Barbarei verbinden als jede andere zivilisierte Tätigkeit. Es gibt in der Geschichte des italienischen Essens eine dunkle Kehrseite, die man nicht außer Acht lassen kann. Aus diesem Grund hätte eine Geschichte, die nur aus einer langen Erzählung über Gelage und Festmahle besteht oder über endlose Delikatessen aus vergangenen Zeiten berichtet, etwas Bulimisches.

Die italienische Tischzivilisation ist, kurz gesagt, ein Resultat der italienischen Geschichte. Und die italienische Geschichte ist durch Auseinandersetzungen und Gewalt ebenso gekennzeichnet wie durch Schönheit und Kreativität, durch Barbarei ebenso wie durch Kultur. Alle diese Aspekte fließen in das, was ich hier geschrieben habe, ein. Unterernährung, Hunger und Not sind untrennbare Bestandteile der Geschichte des italienischen Essens. Dieses Buch bewegt sich auch zwischen der Ernährung der Mächtigen und der Ernährung der Machtlosen hin und her, zwischen dem Essen im Alltag und den feinen Speisen der Oberschicht. Oder anders ausgedrückt: Es verbindet Elemente aus der Geschichte der italienischen Ernährung mit Elementen aus der Geschichte der italienischen Küche.

Aber wie der Titel schon vermuten lässt, haben die Recherchen für dieses Buch Spaß gemacht, und es lässt viel Raum für die Genüsse des Essens – vorwiegend die Genüsse anderer Menschen, gelegentlich auch meine eigenen. Obwohl ich mich seit vielen Jahren mit Italien beschäftige und dort lebe, hat mir die Arbeit an diesem Buch zahlreiche Freuden beschert, deren ich noch nie zuvor teilhaftig geworden bin. Beispielsweise das *pane squarato* in Marsala (ein köstlich weiches Brot, das vor dem Backen wie Bagels gekocht und anschließend mit Fenchelsamen aromatisiert wird), oder die *animelle* in Rom (köstliches Süßgebäck, das mit Artischocken serviert wird), oder die *capellacci di zuccha* in Ferrara (Nudeltaschen mit Kürbisfüllung, die gerade an der Schwelle zur Süße steht, wo ein Hauch Muskat seine raffinierte, köstliche Wirkung ausspielen kann). Je länger man sich mit der italienischen Küche beschäftigt, desto mehr Vielfalt gibt es zu entdecken – und offenbar hat jedes Gericht eine Geschichte, die zu erzählen sich lohnt. Deshalb musste ich zwangsläufig vielen Versuchungen widerstehen. Kaffee, Wein und andere Getränke wurden nicht berücksichtigt, weil ihre Geschichte anderen Bewegungsgesetzen folgt. Ebenso

habe ich versucht, mich nicht in einen Wettbewerb der überspezialisierten Küchenenthusiasten hineinziehen zu lassen, bei dem man immer seltsamere kulinarische Kuriositäten ausgraben muss. Im Mittelpunkt stehen deshalb meist die bekanntesten Gerichte. Man muss also nicht *caciocavallo* von Castelmagno unterscheiden können, um Spaß an der Geschichte zu haben. (*Caciocavallo* bedeutet wörtlich »Pferdekäse«, besser übersetzt man das Wort aber mit »Reitkäse«. Er ist ziemlich fade und kommt aus dem Süden. Jeweils zwei Käsekugeln hängen an einer Schnur wie die Beine eines Reiters beiderseits von einem Stock herunter. Castelmagno ist ein harter, zylindrischer Käse aus dem nördlichen Piemont. Er hat eine leicht bläuliche Schimmelfärbung.) Das bekannteste italienische Gericht überhaupt sind die Nudeln, und sie stellen auch eines der wichtigsten durchgängigen Themen von *Delizia!* dar. Seit den 1150er Jahren und den ersten Belegen für *vermicelli* aus getrocknetem Hartweizen auf italienischem Boden bis zur wechselvollen Geschichte der *tortellini* seit den 1970er Jahren folgen die Geschichte der Pasta und die Geschichte des italienischen Essens insgesamt mehr oder weniger dem gleichen Rhythmus.

Eine andere Versuchung, der ich widerstehen musste, war der Anspruch einer erschöpfenden Darstellung. Italienisches Essen ist zum Essen der ganzen Welt geworden, und eine umfassende Untersuchung seiner Geschichte müsste neben Italien auch Großbritannien, die Vereinigten Staaten, Südamerika und Australien einschließen. Viele der hier erzählten Geschichten zeigen, dass die italienische Küche von ihrer Reise durch die ganze Welt mindestens ebenso stark geprägt wurde wie durch ihre festen Wurzeln im Boden der Halbinsel. Aber wenn italienisches Essen so weit gereist ist, dass es in die Geschichte anderer Länder als Italien einging, habe ich seinen Weg an dieser Stelle nicht weiter verfolgt.

Dass ich hier das Schwergewicht so eindeutig auf Italien lege, liegt daran, dass italienisches Essen in seiner besten Form ein Charisma hat. Dieses Charisma erwächst aus einer nahezu poetischen Verbindung mit Orten und Identitäten. Dass die Italiener im Allgemeinen so gut essen, hat vor allem einen Grund: Essen bereichert ihr Gefühl dafür, woher sie kommen und wer sie sind. Geschmiedet wurden diese

Bande zwischen Essen und Identität in den Städten Italiens. Es ist kein Zufall, dass auch die Vielfalt des italienischen Essens ihren Ausdruck vor allem in den Städten findet und dass die Städte der Schauplatz eines besonders dramatischen Wechselspiels zwischen Zivilisation und Barbarei waren. In den Städten findet man die überzeugendsten historischen Quellen, und diese Quellen zeigen, wie stark sich das Auf und Ab der italienischen Geschichte auch in der italienischen Küche niedergeschlagen hat. Deshalb geben Städte diesem Buch seine charakteristische Struktur. Auf einem Weg, der durch die Quellen vorgegeben wird, erzählt jedes Kapitel eine in sich abgeschlossene Geschichte, die in einer bestimmten Stadt angesiedelt ist. Gemeinsam bauen diese Mosaiksteine des städtischen Lebens ein einziges erzählerisches Bild auf, das die Jahrhunderte vom Mittelalter bis in die Gegenwart überspannt. Das Ergebnis soll sowohl eine Geschichte des italienischen Essens als auch eine Geschichte Italiens im Spiegel seines Essens sein.

Die mittelalterliche Tafel



2. Palermo, 1154
Pastasciutta und die Planisphäre

Die italienische Küche gibt es nicht

Ob man an einem Verkaufsstand in den Straßen Palermos eine *focaccia* bestellt, sollte man sich zweimal überlegen. Das einzig Bekannte daran wird vermutlich das Sesambrötchen sein, das der Verkäufer in der Mitte durchschneidet, um das weiche Innere zu entfernen. Die Füllung, die er dann zugibt, wurde geschmort und anschließend in heißem Fett gebraten: Scheiben von Kalbsmilz und Lungenstreifen, und obendrauf der weiche Knorpel vom Hals des Kalbes. Unentbehrlich ist ein wenig Zitronensaft: Er vermischt sich auf angenehme Weise mit den fettigen Säften, die in das Brot sickern, und sorgt dafür, dass die Füllung sich im Mund fleischig, gleichzeitig aber auch weich anfühlt.

Diese *focaccia*, die eigentlich *pani ca' meusa* (Brot mit Milz) heißt, ist der Inbegriff der altehrwürdigen palermitanischen Tradition des Essens auf der Straße. Die berühmte Antica Focacceria S. Francesco bietet als *antipasto* einen angenehmen Querschnitt städtischer Leckerbissen: *arancine* (frittierte Bällchen aus Reis, Erbsen und Hackfleisch); *sfinciuni* (dicke Quadrate aus leichter, aber fettiger Pizza mit verschiedenen Zutaten wie Zwiebeln, Käse, Oregano, Oliven und so weiter); und eine kleine *focaccia maritata* – ein *pani ca' meusa*, »vermählt« mit frischem *ricotta*-Käse.

Sizilien hat sicher die eigenständigste Küche ganz Italiens. In einer

Welt, in der die sogenannte Mittelmeerküche zunehmend zur Gewohnheit wird, hat die Küche der Sizilianer immer noch einen Aspekt des Unvorhersagbaren und unterschwellig Fremdartigen. In Sizilien zu essen heißt, die schwindelerregende Vielfalt der italienischen Lebensmittel zu würdigen und gleichzeitig zu begreifen, warum der Ausdruck *la cucina italiana non esiste* – »die italienische Küche gibt es nicht« – einen tiefen Wahrheitsgehalt hat.

Kein anderer Aspekt der sizilianischen Küche ist so fremdartig wie die grellen Farben in den Schaufenstern der Konditoreien: *cassata*, ein Kuchen aus *ricotta*-Käse und Biskuit, umhüllt von Streifen aus geeistem Marzipan in Weiß und blassem Türkis, dekoriert mit vielfarbigen kandierten Früchten; oder »Martorana-Früchte« – grell grün, rot oder gelb gefärbtes Marzipan in der Form von Wassermelonenscheiben, Feigen oder stacheligen Birnen. Dem Auge, das nicht daran gewöhnt ist, erscheinen die Martorana-Früchte zum Essen viel zu schön, und gleichzeitig wirken sie so unnatürlich und verspielt in ihrer Farbigkeit.

Selbst manche ganz alltäglichen sizilianischen Gerichte wirken exotisch. Ein gutes Beispiel ist die *pasta colle sarde*: *bucatini* mit einem Gemisch aus frischen Sardinen, wildem Fenchel, Zwiebeln, gesalzenen Sardellen, Safran, Pinienkernen und winzigen Rosinen. Ihren besonderen Reiz entfaltet die Küche der Insel immer gerade dann, wenn sie einfach bis hin zur Selbstverleugnung ist, wie bei gebratener Ziege, gekochtem Tintenfisch oder *macco* – getrockneten dicken Bohnen, die gekocht und zu einem herzhaften Püree verarbeitet werden. (Es wird manchmal mit Pasta serviert oder mit verschiedenen Zutaten verfeinert, so mit Chili, überreifen Tomaten oder dem reinen Anisgeschmack des wilden Fenchels.)

Mit seiner geographischen Lage am Ende der Halbinsel bietet Sizilien ein verblüffendes Beispiel für die gewaltige Vielfalt der Gerichte, die mit dem Etikett »italienisch« versehen werden. Wie kann die sizilianische Küche mit Couscous, Schwertfisch und Salat von Zitrusfrüchten in die gleiche kulinarische Domäne gehören wie die Voralpenregion Piemont mit ihren Trüffeln, ihren üppigen, von Wein durchtränkten Fleischgerichten oder ihren *agnolotti* (gefüllten Nudeltaschen)? Viele Italiener, die auf ihre eigenen lokalen Esstradi-

tionen stolz sind, würden sagen: Das ist nicht möglich. Selbst etwas so Einfaches wie das Brot kann in Italien von einer Ortschaft zur nächsten unterschiedlich aussehen. Die verbreitete Vorstellung von einer italienischen Regionalküche ist nur eine sehr bequeme, verkürzte Darstellung einer Variationsbreite, die sich innerhalb von Regionen wie Sizilien oder Piemont auf lokaler Ebene manifestiert, von der Emilia-Romagna ganz zu schweigen. Allgemeine Aussagen über die italienische Ernährungsweise zu machen, ist äußerst gefährlich.

Aber auch die Behauptung, italienisches Essen gebe es nicht, ist eine gefährliche Verallgemeinerung. Das Land ist keine Ansammlung althergebrachter, zusammenhangloser kleiner Küchentraditionen. Viele Lebensmittel sind nur in mehreren Regionen Italiens heimisch wie die *polenta* in großen Teilen des Nordens. Andere Traditionen gelten für das ganze Land, so die Aufteilung der Gänge einer Mahlzeit: *antipasto, primo, secondo* und *dolce.* Sizilianisch zu essen bedeutet auch zu erkennen, was die vielen Esstraditionen Italiens verbindet und ihnen eine gemeinsame Geschichte verleiht.

In Sizilien findet man auffällige Anzeichen dafür, wie kulinarische Verbindungen im Lauf der Geschichte zwischen den Regionen Italiens gesponnen wurden. Couscous kennt man auch in der Toskana. Es galt als jüdisches Gericht, denn es wurde von den spanischen und portugiesischen Juden mitgebracht, die im 16. Jahrhundert in der Hafenstadt Livorno an Land gingen. *Pani ca' meusa* ist, wenn man nach den Ess-Blogs im Internet urteilt, eines jener offenbar einzigartigen lokalen Gerichte, die alle unermüdlichen Gastro-Touristen auf ihrer Liste abhaken wollen. Aber die Brötchen mit Milz sind auch in Turin, der Hauptstadt des Piemont, ohne weiteres zu bekommen; der Grund: Während des italienischen Wirtschaftswunders nach dem Zweiten Weltkrieg wanderten Tausende von sizilianischen Arbeitern dorthin aus.

In ganz Italien hat ein umfassender kultureller Wandel auch die Essgewohnheiten in vergleichbarer Weise verändert. Viele lokale Spezialitäten, die früher besonderen religiösen Festtagen vorbehalten waren, werden in unserer säkularen Zeit das ganze Jahr über angeboten. Ein Beispiel ist die *cassata*: Sie wurde früher nur zu Ostern gegessen. Den gleichen Wandel haben auch die Martorana-Früchte er-

lebt. Dass sie Spielzeug ähneln, ist kein Zufall: Ursprünglich dienten sie dazu, Kinder zu Allerseelen in das Totengedenken einzubeziehen. Die Mütter versteckten kleine Geschenke im Haus; Früchte, Süßigkeiten, Zuckerpuppen und Ähnliches waren angeblich Geschenke der verstorbenen Angehörigen an die Kinder. Heute sind sowohl Martorana-Früchte als auch *cassata* landesweit bekannte Aushängeschilder sizilianischer Konditoren.

Bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts war die italienische Halbinsel zwischen verschiedenen Herrschern aufgeteilt. Diese historische Teilung ist ein wichtiger Grund für die Vielfalt der italienischen Küche. Aber neben Migration und Säkularisierung haben auch andere historische Kräfte dazu beigetragen, dass die verschiedenen Teile Italiens in einen gastronomischen Dialog eintraten – und das nicht erst in den letzten Jahren, sondern während eines großen Teils des vergangenen Jahrtausends. Dieser Dialog ist der Grund, dass der Begriff »italienisches Essen« überhaupt eine sinnvolle Bedeutung hat. Sein Schauplatz waren Städte wie Palermo, die im Mittelpunkt des Austausches standen.

In Sizilien zu essen heißt, ein wenig von dem Geschmack zu erleben, der die Anfänge der kulinarischen Geschichte Italiens ausmacht. Die Insel wurde im Lauf der letzten zwei- oder dreitausend Jahre von praktisch allen Mächten erobert, die im Mittelmeerraum die Vorherrschaft hatten. Unter diesen verschiedenen Invasoren waren es vor allem die Muslime, deren gastronomisches Erbe noch heute häufig zelebriert wird – sie besetzten die Insel im 9., 10. und 11. Jahrhundert. Wenn so viele sizilianische Gerichte zumindest dem nordeuropäischen Gaumen exotisch erscheinen, liegt es unter anderem an diesem nordafrikanischen und nahöstlichen Einfluss. Manche Spuren des muslimischen Erbes sind auf sizilianischen Tischen nicht zu übersehen, so beispielsweise das Couscous oder der Jasmin, der Speiseeis und Sorbets aromatisiert. Oder auch ein noch offensichtlicheres, allerdings wesentlich weniger exotisches Gericht: die Spaghetti.

Die Geschichte des italienischen Essens beginnt mit der Einführung der Spaghetti, die von muslimischen Invasoren nach Sizilien mitgebracht wurden. Oder genauer gesagt, beginnt die Geschichte des italienischen Essens, als die Spaghetti in den kulinarischen Dialog

zwischen den italienischen Städten eintraten und dabei ihre Stellung als exotischer Import verloren. Wie es dazu kam, versteht man am besten anhand der Geschichte eines ganz bestimmten sizilianischen Muslims und der von ihm gezeichneten Landkarte: Sie bietet den ersten entscheidenden Beleg für die Geschichte des italienischen Essens. Gleichzeitig ist sie auch einer der schönsten künstlerischen Schätze der mittelalterlichen Kultur und ein Dokument der Barbarei.

Reise des Sehnsüchtigen um die Horizonte zu durchqueren

Für die Männer, die sie im Jahr 548 der Hidschra – 1154 im Kalender der christlichen Könige – zum ersten Mal zu Gesicht bekamen, muss die Planisphäre ein Wunderwerk gewesen sein: eine vollkommen runde Scheibe aus massivem Silber mit einem Durchmesser von nahezu zwei Metern und dem Gewicht von zwei Männern. Auf ihrer polierten Oberfläche waren die Umrisse der bewohnbaren Welt eingraviert; es war damals die vollständigste Landkarte, die man jemals erschaffen hatte.

König Roger hatte auf dem Höhepunkt seiner Macht befohlen, sie anzufertigen. Nachdem er seine Feinde entweder besiegt oder zu Verbündeten gemacht hatte, ließ er seinem Wissensdurst freien Lauf – und zwar nicht nur in seinem eigenen Königreich, sondern auf der ganzen Welt. Er schickte nach al-Sharif al-Idrisi, dem führenden Geographen seiner Zeit, und bot ihm ein Vermögen für die Herstellung einer Übersichtskarte, die alle anderen übertreffen sollte. Fünfzehn Jahre verbrachte al-Idrisi mit Studien, Reisen und der Befragung von Reisenden. Mit einem großen Kompass aus Eisen übertrug er Längengrade, Breitengrade und Entfernungen peinlich genau auf ein Zeichenbrett. Als er fertig war, erhielten die geschicktesten Silberschmiede des Reiches den Auftrag, die Umrisse auf eine eigens angefertigte Silberscheibe zu übertragen.

Am westlichen Rand der Landkarte waren die beiden Inseln der Glückseligen eingetragen. Angeblich stand auf jeder der beiden Inseln auf einem 100 Cubit hohen Steinhügel eine Bronzestatue, die in den unbekannten Raum jenseits davon deutete.

Im Osten lag die weit entfernte Region China, wo ein Baum mitten in einem Fluss wuchs. Die Chinesen waren so davon überzeugt, dass der Fluss ins Paradies führte, dass eine Menge sich zum Gebet versammelte und zusah, wie verzückte Männer sich von den obersten Zweigen des Baumes in den breiten Strom unter sich stürzten.

Der Sudan im Süden bestand vorwiegend aus Sand, der vom Wind hin und her geweht wurde, und die Haut der Bewohner war von der Sonne dunkelbraun verbrannt.

Mitten im dunklen Ozean ganz im Norden lag die Wüsteninsel Schottland. Früher, so glaubten die Geographen, hatte es in Schottland drei Städte gegeben. Sie waren aber verlassen und zerfallen, nachdem die Bewohner sich bekriegt und nahezu ausgerottet hatten.

Zwischen diesen Regionen an den Rändern waren alle sieben Meere und die sieben Klimazonen der Nordhalbkugel eingraviert; Länder, Städte, Häfen, Flüsse und Straßen trugen Namen in hübschen arabischen Schriftzeichen. Wer sich nicht damit zufriedengab, einfach voller Staunen die so dargestellte Welt zu bewundern, konnte al-Idrisis großes Geographiebuch zu Rate ziehen, das mit der Karte zusammen aufbewahrt wurde: *Reise des Sehnsüchtigen um die Horizonte zu durchqueren*. Es enthielt Informationen über Sitten, Produkte, Handel, Sprache und Wesen aller Orte auf der Planisphäre.

Die Blicke der meisten Menschen, die al-Idrisis silberne Landkarte sahen, wurden zuerst vom westlichen Rand der vierten Klimazone angezogen. Dort fanden sie Sizilien – oder »Siqilliah« für die vielen arabisch sprechenden Bewohner, die auf der Insel zu Hause waren. Die Insel war in der ganzen Welt wegen ihrer fruchtbaren Böden und ihrer hervorragenden Erzeugnisse bekannt. Unter den 130 Ortschaften und Burgen in Sizilien ragte Palermo heraus, »die schöne, gewaltige Stadt, der großartigste und prächtigste Wohnort«, wie al-Idrisis Buch sie nannte. Nur Bagdad konnte sich mit Palermo messen, das im Westen der Insel am Meer lag und von einem Ring aus Bergen umgeben war. Seine beiden Hauptwohnviertel waren von Kanälen durchzogen und von Obstgärten umgeben, in denen Villen von üppig sprudelnden Quellen mit Wasser versorgt wurden. Am Hafen gab es ein Viertel, das Halisah (»der Angesehene«) genannt wurde, weil dort der Emir gewohnt hatte. Qasr (»Schloss«), der andere Teil der

Stadt, war eine lange Halbinsel voller »hoch aufragender Paläste und edler Häuser, mit Moscheen, Bädern, Lagerhäusern und Geschäften, welche großen Kaufleuten gehörten«; seine vielen Gärten wurden mit Süßwasser bewässert, das durch Kanäle aus den Bergen kam. An der höchsten Stelle von Qasr, in der größten Entfernung vom Meer, stand die alte Festung, die man erst kurz zuvor mit einer prächtigen neuen Zitadelle ausgestattet hatte. Ihre Säle waren mit feinsten Skulpturen, Gemälden und Kalligraphie verziert, und in einem davon wurde die Planisphäre aufbewahrt.

Al-Idrisi, der Schöpfer der Planisphäre, wurde um 1100 im heutigen Marokko geboren und vermutlich im muslimischen Spanien ausgebildet. Bevor er sich in Sizilien niederließ, um die Anordnungen des Königs auszuführen, hatte er sowohl den Balkan als auch den Bosporus bereist. Sein Buch lässt sogar darauf schließen, dass er bis nach England gesegelt war. (Das würde vielleicht die Färbung seiner Berichte über die Schotten erklären.)

Al-Idrisi war von edlem Geblüt: Er konnte seine Abstammung sogar unmittelbar auf die Familie des Propheten zurückverfolgen. Außerdem war er nicht nur Geograph, sondern auch Pharmakologe und Arzt – ein internationaler Star der Geisteswelt. Dennoch vermitteln die bis heute erhaltenen Quellen nur ein verschwommenes Bild von ihm. Dies könnte daran liegen, dass spätere muslimische Gelehrtengenerationen die Erinnerung an ihn absichtlich unterdrückten. Wenn diese Theorie stimmt, taten sie es deshalb, weil al-Idrisi für einen Ungläubigen arbeitete und von Roger II., dem normannischen Herrscher Siziliens, den Auftrag zur Schaffung der Planisphäre annahm.

Rogers Vater, der zwölfte Sohn eines kleinen Adligen in der Normandie, hatte der 200-jährigen Herrschaft der Muslime in Sizilien ein Ende gemacht. Roger selbst, der bereits im Kindesalter das Reich seines Vaters erbte, erwies sich als nicht weniger bemerkenswerte Persönlichkeit. Wie sein Vater setzte er eine Politik um, in der sich die Großzügigkeit gegenüber Verbündeten mit einer unbarmherzigen Brutalität gegenüber den Feinden verband. Sein Einflussbereich erstreckte sich von den Grenzen der päpstlichen Ländereien in Mittelitalien bis in den Mahgreb und sogar ins Heilige Land. Auf seinem

Schwert waren die Worte eingraviert: »Der Pugliese und der Kalabrier, der Sizilianer und der Afrikaner, alle dienen mir.«

Roger gab sich ein Image, mit dem er alle Völker, die er beherrschte, beeindrucken konnte. Seine leitenden Beamten bezeichnete er als »Emire«, und als Symbol der Macht übernahm er den Baldachin von den Arabern. Sein prunkvolles Krönungsgewand aus roter Seide, das mit Goldfäden bestickt und mit Email sowie mit Hunderten von Perlen verziert war, kann man noch heute in Wien bewundern. Von der Mitte des Mantels streckt eine Palme, der arabische Lebensbaum, ihre Wedel aus. Beiderseits davon greift ein Wappenlöwe ein Kamel an – ein Symbol für die Eroberung Nordafrikas durch die Normannen. An den Rändern preist eine Inschrift in eleganten kufischen Buchstaben Rogers Tugenden.

Dagegen war Rogers Krone nach einem byzantinischen Vorbild gestaltet, und seine Urkunden wurden meist auf Griechisch verfasst. Das bekannteste Bild des Königs ist ein Mosaik im griechischen Stil, das sich in der Kirche La Martorana in Palermo befindet: Darauf trägt er die zeremonielle Getreidegarbe der byzantinischen Kaiser sowie einen jesusähnlichen Bart und lange Haare.

Dem gleichen Ziel, Rogers Königsherrschaft in allen nur denkbaren Sprachen und künstlerischen Ausdrucksformen geltend zu machen, diente auch die Planisphäre. Al-Idrisis Werk sollte den Reichtum Siziliens verkünden, den die Insel zu einem großen Teil der langjährigen muslimischen Herrschaft vor der normannischen Eroberung verdankte. Ein wichtiges Erbe der muslimischen Herrschaft waren neue Nahrungsmittel. Die Nordafrikaner, die Ende des 9. Jahrhunderts erstmals einwanderten, brachten Bewässerungsmethoden aus dem Nahen Osten mit und machten die Landwirtschaft damit so vielfältig, dass sie nicht wiederzuerkennen war. Das Sizilien, das al-Idrisi festhielt, war eine Insel der sorgfältig bewässerten Obstplantagen und Gärten, der generationenlange technische Fachkenntnis und kaufmännisches Know-how der Muslime eine reiche Landwirtschaft mit Zitronen, Mandeln, Pistazien, Rohrzucker, Datteln, Feigen, Johannisbrotbäumen und vielem anderen beschert hatten.

Die heutige sizilianische Küche wäre ohne die Produkte, auf die al-Idrisi und Roger II. mit Recht so stolz waren, nicht vorstellbar.

Schon aus diesem Grund kommt al-Idrisi in der Geschichte des italienischen Essens ein wichtiger Platz zu. Aber den Ruhm, den Rogers Hofgeograph in unserer Zeit in Italien erlangt hat, verdankt er einigen bemerkenswerten Zeilen aus dem *Reise des Sehnsüchtigen um die Horizonte zu durchqueren*; bemerkenswert sind sie, weil sie den ersten und besten Anhaltspunkt für den Ursprung des bekanntesten italienischen Gerichts liefern.

Itriyya

Italien ist geographisch und historisch ein Land, das durch seine gemeinsame Küche geteilt ist. Eines der großen einheitlichen Motive in dem sich ständig wandelnden gastronomischen Mosaik Italiens ist die Pasta. Das liegt aber nicht daran, dass alle Italiener immer Nudeln gegessen hätten – keineswegs. Die Pasta hat in den einzelnen Landesteilen unterschiedliche Formen, und bei manchen Italienern hat sich der Geschmack dafür erst in jüngster Zeit entwickelt.

Wenn man sich bemüht, den Ursprüngen der italienischen Vorliebe für Pasta auf die Spur zu kommen, warten zahlreiche Fallstricke. Viele davon sind sprachlicher Natur. Das Wort »pasta« hat heute keine spezifischere Bedeutung als »Paste«. Es bedeutet auch »Gebäck« oder »Teig«. Weltweit kennt man das Wort jedoch in der Bedeutung, in der auch die Italiener es benutzen: Dann bezeichnet es ein breites Spektrum von Teigwaren, die gekocht werden, nachdem der Teig auf unterschiedliche Weise geformt wurde: gerollt, geschnitten, gezogen, gefüllt, und so weiter. Die meisten dieser Methoden sind seit dem späten Mittelalter bekannt. Damals war in Italien viel von *maccheroni*, *lasagne*, *vermicelli*, *ravioli* und Ähnlichem die Rede – zu jener Zeit setzte sich die Gewohnheit, Pasta zu essen, in den Städten Italiens wirklich durch. Hätte man aber einen Koch zu Dantes oder Giottos Zeit um die Zubereitung eines Pastagerichts gebeten, wäre er wahrscheinlich verwirrt gewesen. Eine eigene Kategorie von Lebensmitteln namens Pasta gab es nicht. Der Begriff bezeichnete alle möglichen aus Teig hergestellten Gerichte, darunter auch Gebäck und Kuchen. Im 14. Jahrhundert aßen die Italiener also mit Sicherheit »Pasta«

in der heutigen Bedeutung des Begriffs, aber leider waren sie sich dessen nicht bewusst.

Die Geschichte der italienischen Pasta beginnt im Mittelalter. Die Menschen jener Zeit konnten aber den Wandel der Essgewohnheiten, der sich nach und nach abspielte, weder erkennen noch benennen. Mehrere Traditionen trafen zusammen und prägten den Typ von Gerichten, der später als Pasta bezeichnet wurde. Man kann sich diese Traditionen als verschiedene Familien vorstellen, die sich vermählten und eine umfassende, vielfältige Pasta-Sippe bildeten:

- *Gnocchi* (Klößchen)
- *Lasagne* (Blätter)
- *Tagliatelle* (geschnittene Streifen)
- *Tortellini* (kleine Pakete)

Zuerst kamen die *gnocchi*; in praktisch jeder Esskultur gab es eine Art von Klößen, die in Wasser, Brühe oder Eintopf gekocht wurden. Dann folgten die *lasagne*; dieses Wort gilt nach heutiger Kenntnis auf den alten römischen Begriff *laganum* zurück, der eine gebratene, zu Gebäck verarbeitete dünne Teigschicht bezeichnete. Im Mittelalter verschmolzen die Familien von *gnocchi* und *lasagne*: Jetzt konnte man *lasagne* wie *gnocchi* kochen oder in Streifen schneiden und wie *tagliatelle* kochen. Eine andere große Erfindung des italienischen Mittelalters war der *tortellino*, was wörtlich »kleiner Kuchen« bedeutet; auf diese Weise entstanden die *tortellini*: als winzige Kuchen, die nicht gebacken, sondern in siedendem Wasser gekocht worden.

Darüber hinaus gibt es in der Stammesgeschichte der Pasta-Sippe eine fünfte Familie. Sie wird durch ihren historischen Ursprung zu einer Art Überläufer, aber heute ist sie die berühmteste und am deutlichsten Italienische von allen. Viele Nachkommen der Familien von *gnocchi*, *lasagne*, *tagliatelle* und *tortellini* werden heute unter dem Oberbegriff »frische Pasta« zusammengefasst: Sie werden kurz nach der Herstellung gekocht, wenn sie noch ein wenig feucht sind; die meisten Arten frischer Pasta enthalten auch Eier. Die Mitglieder der fünften Familie dagegen, »getrocknete Pasta« genannt, finden sich heute überall in den Supermarktregalen der westlichen Welt: *spaghetti*, *penne*

und *fusilli*. Um Verwirrung zu vermeiden, bezeichnen Italiener diese Art wasserfreier Produkte häufig als *pastasciutta*. Sie werden in der Regel aus einer anderen Weizenart hergestellt als die frische Pasta: aus Durum- oder Hartweizen. Dieser hat einen hohen Glutengehalt und kann deshalb leichter getrocknet und aufbewahrt werden, und wenn man das Produkt zubereitet, hat es auch ohne Eier einen besseren Biss.

In Italien isst man *pastasciutta* seit dem Mittelalter. Aber auch hier wurde davon kein großes terminologisches Aufhebens gemacht. Der beliebteste mittelalterliche Ausdruck für Pasta war *maccheroni* in verschiedenen Schreibweisen; das Wort kommt von *maccare*, was »zerstoßen« oder »zerstampfen« bedeutet. Was dabei aber für den Historiker verwirrend ist: Mit dem gleichen Wort meinte man sowohl frische Pasta-*gnocchi* als auch getrocknete Pasta-Röhren aus Hartweizen. Das frühe Entwicklungsstadium der charakteristischen italienischen *pastasciutta* nachzuzeichnen, war aus diesem Grund eine besonders verwickelte Angelegenheit.

Vor diesem Hintergrund versteht man ohne weiteres, warum die ersten italienischen Lebensmittelhistoriker, die auf al-Idrisis *Zeitvertreib für den Mann, der in ferne Gegenden reisen will* stießen, so leicht auf eine bestimmte Passage hereinfielen. Wenige Zeilen nach dem Ende seiner Lobrede auf die Pracht Palermos unter Roger II. beschreibt al-Idrisi die Ortschaft Trabia, die rund 30 Kilometer weiter östlich an der Küste liegt:

> Westlich von Termini befindet sich eine künstliche Ansiedlung namens Trabia. Ihre stets fließenden Bäche treiben eine Reihe von Mühlen an. Hier sind die großen Bauwerke auf dem Land, wo man riesige Mengen von *itriyya* herstellt, die in alle Welt exportiert werden: nach Kalabrien, in die muslimischen und christlichen Länder. Sehr viele Schiffsladungen werden von hier abgeschickt.

Auf das arabische Wort *itriyya* können wir uns verlassen. Was es bedeutet, wissen wir aus einem mittelalterlichen arabischen Text, den ein jüdischer Arzt in Tunesien Anfang des 10. Jahrhunderts verfasste, also 200 Jahre bevor al-Idrisi seine silberne Planisphäre schuf: Es be-

zeichnete schon damals lange, dünne Stränge aus getrocknetem Teig, die in siedendem Wasser gekocht wurden. Ebenso sicher wissen wir, dass *itriyya*, die in Sizilien hergestellt und über so große Entfernungen exportiert wurden, nur aus Hartweizen bestanden haben können: Das »harte Korn« war seit der Zeit, als die Römer Hannibal besiegten, das am meisten geschätzte landwirtschaftliche Produkt der Insel. Nach al-Idrisis Zeit übernahmen und veränderten die Italiener das Wort *itriyya* als Bezeichnung für diese exotische Importware: *trie* war und ist bis heute der Name für dünne Pastastreifen, die den *tagliatelle* ähneln. Man kann die *itriyya* aber auch mit dem eher erdverbundenen italienischen Wort *vermicelli* bezeichnen, was »kleine Würmer« bedeutet. (Die gleiche Bedeutung hat auch *spaghetti* – »kleine Schnüre« –, aber dieses Wort setzte sich erst Anfang des 19. Jahrhunderts durch.)

Von al-Idrisi stammt also die erste Erwähnung der *pastasciutta* auf italienischem Boden. Aber es gibt noch ein weiteres Rätsel. Die Muslime brachten die *itriyya* nach Sizilien, aber heißt das, dass die Araber sie auch erfanden? Eine ganze Reihe von Kochbüchern halten diese Geschichte bis heute am Leben. Sie gehen von der Vermutung aus, dass ein Nomadenvolk wie die Araber getrocknete Lebensmittel wie die Pasta schätzte, weil sie leicht zu transportieren und gleichzeitig nahrhaft waren.

Diese Theorie hat zweifellos einen romantischen Charme. Leider beruht sie auf Trugschlüssen. Erstens eignet sich die leicht transportable Pasta nur dann für eine nomadische Lebensweise, wenn die Kamele kräftig genug sind, um auch die großen Mühlsteine zu tragen, die man zur Herstellung von Hartweizenmehl braucht. Außerdem braucht man wohl nicht ausdrücklich darauf hinzuweisen, dass nicht alle Muslime und auch nicht alle Völker, die Arabisch sprechen, Araber sind. Die Gruppen, die Sizilien 200 Jahre vor den Normannen eroberten, stammten vorwiegend aus Nordafrika. Sie waren keine Araber, sondern Berber, und keine Nomaden, sondern Kaufleute.

Wie sich herausstellt, ist *itriyya* ursprünglich noch nicht einmal ein arabisches Wort, sondern eine arabische Transliteration aus dem Griechischen. Im griechischen Sprachraum bezeichnet es ein Lebensmittel aus Teig, das in einer Flüssigkeit gekocht wird – ein »Etwas«, das so unbestimmt ist, dass man ihm in der Stammesgeschichte der Spa-

ghetti keinen sicheren Platz zuweisen kann. Bevor die Spaghetti nach Italien kamen, kann man ihren Ursprung also nicht auf einen einzigen Punkt in Raum und Zeit zurückführen. Welchen Weg wir auch verfolgen, immer führt uns die Vorgeschichte der *pastasciutta* in die belebten Gewässer des Mittelmeers.

Das Schicksal der Planisphäre

Das Palermo Rogers II. war eine internationale Drehscheibe und eines der größten Handelszentren der Welt. Hier trafen die Waren aus dem muslimischen Mittelmeerraum auf die aufblühenden Handelswege der Seemächte an der Westküste Italiens. Kaufleute aus Amalfi, Neapel, Pisa und Genua übernahmen Gewürze, Arzneimittel, Zucker, Textilien, Indigo, Gold und Edelsteine, die aus Spanien, der Levante, Ägypten und per Karawane aus den Wüsten Nordafrikas nach Sizilien gelangten. Diese weltgewandten Kaufleute befragte al-Idrisi, als er daranging, die Planisphäre zu schaffen.

An dem Königshof, den er aufsuchte, hörte man Latein, Hebräisch, Griechisch, Arabisch und die Dialekte Nordfrankreichs. Normannische Ritter mischten sich unter italienische Bischöfe, nordafrikanische Kaufleute, jüdische Handwerker, arabische Dichter und griechische Beamte. Höchstwahrscheinlich hatte Roger muslimische Köche – auf seinen Nachfolger traf dies mit Sicherheit zu.

Da ist es kein Wunder, dass das Palermo der Normannen häufig als großes, glückliches Experiment mit dem Nebeneinander verschiedener Kulturen und Glaubensrichtungen dargestellt wurde. In Wahrheit war Rogers Herrschaft aber blutiger und weniger fröhlich. Im Jahr 1153 spielte sich in Palermo ein grausiges Ereignis ab, das den Mythos vom Königreich Rogers II. als einer Oase der Toleranz völlig zunichte macht.

Einer der Eunuchen an Rogers Hof war Philip von Mahdiyya. Eine Quelle beschreibt ihn als »völlig kastrierten Diener«, das heißt, man hatte ihm nicht nur die Hoden, sondern auch den Penis abgeschnitten. Diese drastische Operation war notwendig, weil er mit großem Einfluss auf die Angelegenheiten des Königs ausgestattet wurde.

Zwischen ihm und seinem Herrscher durften keine Verbindungen zu Geliebten oder Angehörigen stehen.

In den Diensten Rogers II. gab es eine ganze Reihe solcher entmannten Beamten. Sie besaßen eine hohe Bildung, sprachen mehrere Sprachen und waren ehrgeizig – man hatte sie mit der Aussicht auf Macht und Gold von der anderen Seite des Mittelmeers angelockt. Außerdem waren sie in ihrer Mehrzahl Muslime. Aber für eine Karriere am Königshof mussten sie sogar ihren Glauben opfern: Roger zwang seine Eunuchen, zum Christentum überzutreten, und gestattete Muslimen am Hof nicht die offene Ausübung ihrer Religion. Mit Hilfe dieser begabten, entwurzelten, völlig von ihm abhängigen Männer befreite er seine Verwaltung vom Einfluss der überheblichen Barone und ihrer Großfamilien. (Was zur Folge hatte, dass sie von den Baronen gehasst wurden.)

Aber selbst innerhalb dieser elitären Gruppe war Philip etwas Besonderes. Er war sowohl Beamter als auch Marinebefehlshaber; dem König stand er sehr nahe – sogar so nahe, dass behauptet wurde, Philip sei von Roger persönlich als Christ erzogen worden. Aber im Fastenmonat Ramadan im Dezember 1153 wurde Philips Christentum als Täuschung entlarvt: Er war zur Religion seiner Geburt zurückgekehrt.

Welche Indizien der König entdeckte, wissen wir nicht genau. In einer Version der Geschichte schickte Philip Öl für die Lampen am Grabe des Propheten nach Medina. Eine andere besagt nur, er habe sich zu energisch für Nachsicht gegenüber muslimischen Gefangenen eingesetzt. In jedem Fall aber besteht kein Zweifel an Rogers heftiger, unnachsichtiger Reaktion. Philip wurde von wilden Pferden um den Palast geschleift, und anschließend wurde er noch bei lebendigem Leib verbrannt.

Die Hinrichtung Philips von Mahdiyya fand gerade zu der Zeit statt, als Silberschmiede an der Planisphäre arbeiteten, während al-Idrisi seine fünfzehnjährigen Studien mit der Niederschrift des *Reise des Sehnsüchtigen um die Horizonte zu durchqueren* zu Ende brachte. Da beide dem Königshof angehörten, müssen al-Idrisi und Philip sich gekannt haben, und der Geograph erlebte das Schicksal des Eunuchen vermutlich mit. Wie alle großartigen Kunstwerke am Hofe Ro-

gers II., so wurde auch das gewaltige Werk der arabischen Geographie nicht in einem toleranten Umfeld, sondern in einer Atmosphäre der Angst geschaffen.

Roger II. starb im Februar 1154, wenige Wochen nachdem die Planisphäre fertig war. Sieben Jahre später plünderten aufständische Barone seinen Palast und ermordeten viele der noch lebenden Eunuchen. Anschließend zogen die Ritter und ihre Anhänger in die Stadt, wo sie die muslimischen Bewohner ausraubten und ermordeten. Nach diesem Blutbad war die Planisphäre nicht mehr aufzufinden. Wahrscheinlich wurde sie über die Palastmauer gewuchtet, als Beute abtransportiert und eingeschmolzen.

Die silberne Planisphäre ist ein trauriges Symbol dafür, in welch großem Umfang das kulturelle Erbe des muslimischen Sizilien zerstört wurde. Die Normannenherrschaft leitete nicht nur das Ende der islamischen Macht auf der Insel ein, sondern auch die fortschreitende Ausrottung der muslimischen Bevölkerung. Als Rogers Vater auf die Insel kam, waren ungefähr die Hälfte aller Sizilianer, insgesamt rund 250 000 Menschen, Muslime. Als man nach 1220 die letzten Überlebenden in eine Kolonie auf dem italienischen Festland deportierte, waren es gerade noch 20 000: Alle anderen waren Pogromen zum Opfer gefallen, konvertiert oder ausgewandert. Die von der muslimischen Bevölkerung geschaffene, hochentwickelte Landwirtschaft ging zugrunde, und Sizilien übernahm wieder seine alte Rolle als Hartweizenlieferant für Italien.

Das gleiche Schicksal wie die Planisphäre ereilte auch viele andere Aspekte der sizilianisch-muslimischen Kultur. Heute haben sich auf der Insel nur wenige hundert Wörter arabischen Ursprungs erhalten. Auch das architektonische Erbe besteht nur noch aus Fragmenten: Eine Alhambra gibt es in Sizilien nicht. Die Bauwerke, die in Palermo arabischen Einfluss erkennen lassen, stammen aus der Zeit, als normannische Herrscher wie Roger II. sich zu eigenen Propagandazwecken muslimischer Handwerker bedienten.

Das sizilianische Essen wird wie das Palermo Rogers II. häufig wegen seines toleranten Geistes gefeiert, als Beleg dafür, dass Kulturen sich friedlich vermischen können. Immerhin vermitteln Jasmin-Speiseeis und Couscous ein optimistischeres Bild von der Kontinuität

zwischen islamischer Vergangenheit und christlicher Gegenwart als die Planisphäre. Mit anderen Worten: Manche Sizilianer erkennen in den Speisekarten ein schmeichelhafteres Spiegelbild ihrer selbst als in den Geschichtsbüchern. Aber die traurige Wahrheit lautet: In Wirklichkeit hat das Durcheinander der sizilianischen Geschichte von den Belegen für seine kulinarische Vergangenheit kaum mehr übrig gelassen als ein paar Bruchstücke. Aus dem muslimischen Sizilien haben sich weder medizinische Texte noch Kochbücher in arabischer Sprache erhalten. Einer der wenigen Belege, die mit dem Essen zu tun haben, stammt von einem recht arroganten Besucher, der Mitte des 10. Jahrhunderts aus Bagdad nach Palermo kam. Sein Bericht enthält aber nur die rätselhafte Bemerkung, die Einheimischen äßen so viele Zwiebeln, dass es ihnen den Verstand vernebelte. Manche sizilianischen Gerichte, denen häufig ein arabischer Ursprung zugeschrieben wurde, haben neueren Erkenntnissen zufolge jüngere Wurzeln. Die *cassata*, der farbenprächtig grün-weiß gestreifte Kuchen, hat seinen Namen entgegen vielen Behauptungen nicht von dem arabischen Wort für eine Schüssel. Er kommt vielmehr wesentlich prosaischer von dem lateinischen Wort für Käse. Bis zum Ende des 17. Jahrhunderts meinte man mit *cassata* kein Dessert, und die Süßspeise nahm erst im 18. Jahrhundert etwas Ähnliches wie ihre heutige Form an; die berühmte Verzierung mit kandierten Früchten kam sogar noch später hinzu. *Cassata* mag einen zauberhaften Geschmack haben, aber sie kann uns nicht in die Zeit der sizilianischen Emire zurückversetzen, und sie besagt auch nichts darüber, was die muslimischen Köche für Roger II. zubereiteten. Schriftliche Belege für einen kontinuierlichen Übergang von der mittelalterlich-muslimischen Küche zum heutigen sizilianischen Essen sind kaum zu finden. Die einzigen Indizien liefern uns unsere Geschmacksknospen. Aber was sie wahrnehmen, ist leider häufig stärker von unserem eigenen Wunschdenken geprägt als von der historischen Wahrheit. Welche Düfte und Aromen auch für die Tischzivilisation des islamischen Sizilien charakteristisch gewesen sein mögen, die meisten von ihnen sind wie die Planisphäre unwiederbringlich verloren.

Reiche, fleißige Menschen

Illustrierte Abschriften von al-Idrisis Buch haben sich bis heute erhalten und vermitteln uns einen ungefähren Eindruck davon, welche Umrisse in die silberne Oberfläche der Planisphäre eingraviert waren. Auf den ersten Blick sind sie schwer zu erkennen. Sizilien ist riesengroß und nimmt fast eine halb so große Fläche ein wie die italienische Halbinsel. Sardinien dagegen ist geschrumpft und in Richtung Spanien geschwommen. Der berühmte italienische Stiefel hat eine entsetzlich verkümmerte Spitze und ragt auch nicht schräg aus dem Kontinent heraus: Er liegt horizontal, als habe er sich zurückgezogen, um Sizilien mit einem Tritt in die rätselhaften Gewässer des Atlantiks zu befördern.

Obwohl al-Idrisis Landkarte also verzerrt ist, liefert sie einen Anhaltspunkt für einige unentbehrliche einführende Überlegungen über die geographische Uneinheitlichkeit, die für Italiens Geschichte – und damit auch für seine Küche – charakteristisch war. Die Apenninen, das gebirgige Rückgrat der Halbinsel, sind heute in jedem Atlas das am leichtesten erkennbare Merkmal. Ausgehend vom Golf von Genua, beschreiben die Berge landeinwärts eine Kurve und ziehen sich diagonal zwischen Bologna und Florenz hin. Bei Rimini erreichten sie fast die Adriaküste, bevor sie in gerader Linie zur Mitte der Halbinsel verlaufen. Weiter im Süden beschreibt die Gebirgskette erneut eine Kurve durch Kalabrien – die Stiefelspitze –, und schließlich läuft sie an der Nordküste Siziliens aus.

Die Apenninen teilen das lange italienische »Bein« von der Leiste bis zum Fuß in zwei Teile. In der Mitte und im Süden des Landes besteht zwischen den Landschaftsformen beiderseits der langen Gebirgskette ein scharfer Kontrast. Es ist ein Land der kurzen Flüsse, die im Winter zu reißenden Strömen und im Sommer zu einem Rinnsal werden. In diesen mittleren und südlichen Teilen Italiens ist keine Ortschaft weit vom Gebirge oder vom Meer entfernt, und dazwischen liegen alle nur vorstellbaren Landschaften. In Kalabrien gelangt man an einem einzigen Vormittag in schneller Fahrt vom Strand ins Gebirge, und damit von Palmen über Weinberge und Olivenhaine bis in grüne Kastanienwälder, bevor man schließlich im nebligen Kie-

fernwald ankommt. Die Streifen mit unterschiedlichen Bäumen sind an den Berghängen deutlich zu erkennen.

Im Norden, zwischen Apenninen und Alpen, liegt ein lang gezogenes, flaches Dreieck, das seinen Charakter durch den trägen, ständig wechselnden Verlauf des Po erhält. Er ist mit 652 Kilometern Länge einer der größeren europäischen Flüsse. Für die alten Römer war die Poebene eine ganz eigenständige Landschaft: Sie bezeichneten sie als Gallia Cisalpina – »Gallien diesseits der Alpen«. Der Po macht die umgebende Landschaft instabil; fünf oder sechs Jahrhunderte dauerte es, bis die Menschen mit ihrer Arbeit die Voraussetzungen für Landwirtschaft, Industrie und Verkehr geschaffen hatten. Was für die Poebene gilt, gilt auch für das ganze Land. Italien ist von Natur aus nicht reich oder fruchtbar. Es besteht aus vielfältigen Landschaften, in denen man hart arbeiten muss, damit sie die Früchte der Zivilisation hervorbringen.

Viele grundlegende geographische Merkmale Italiens waren für al-Idrisi nicht zu erkennen. Er interessierte sich nahezu ausschließlich für die Städte. Deshalb beschrieb er Veränderungen, durch die Italien allmählich sein heutiges Gesicht erhielt. In Sizilien und im südlichen Teil des Festlandes blieb das Reich, das Roger von Palermo aus regierte, bis 1860 bestehen – erst dann wurde es von Garibaldi erobert und mit dem italienischen Staat vereinigt. Im Norden und in der Mitte lebten die Städte, die von den Römern gegründet und erbaut worden waren, wieder auf. Al-Idrisi hebt sie wegen ihrer »bemerkenswerten Denkmäler«, ihrer »fleißigen Kunsthandwerker«, ihrer »lebendigen Märkte« und ihrer »reichen, fleißigen Menschen« hervor. Mit solchen knappen Formulierungen fing er das Wesen dessen ein, was sich in den Städten in den Tälern von Po und Arno abspielte, während im Süden der muslimische Einfluss schwand. Seit dem Untergang des Römischen Reiches hatten zahlreiche Invasoren versucht, das römische Erbe der kaiserlichen Herrschaft auf der Halbinsel wiederzubeleben: von den Ostgoten unter Theoderich zu Beginn des sechsten Jahrhunderts über Byzantiner und Langobarden bis zu den Franken Karls des Großen. Am Ende des ersten Jahrtausends jedoch war die Zentralmacht im Norden und in der Mitte Italiens so stark geschwächt, dass die kleineren und größeren Städte sich für unabhän-

gig erklären konnten. Nachdem sie das getan hatten, wurden sie durch Handwerk und Handel reich.

Vor dem Hintergrund solcher Kenntnisse über die vom Handel ausgelöste Wiederbelebung der mittelalterlichen italienischen Städte hört sich al-Idrisis Bericht über die »sehr vielen Schiffsladungen« mit Pasta, die aus Sizilien exportiert wurden, plausibel an. Selbst wenn man dem Kartographen Rogers II. gewisse Übertreibungen zugesteht, hatte das Geschäft mit *itriyya* in Trabia um 1150 bemerkenswerte Ausmaße. Al-Idrisi erwähnt kein anderes Zentrum der Pasta-Herstellung, das dieser Stadt auch nur entfernt gleichgekommen wäre, und das nicht einmal in den Regionen Nordafrikas, die er so gut kannte und aus denen die *itriyya*, wie wir mit Sicherheit annehmen könnten, nach Sizilien kam. Ebenso hat man in der Geschichtsforschung keinerlei Hinweise gefunden, dass Pasta früher oder an anderen Orten in größerem Umfang hergestellt worden wäre. Die Produktion von *pastasciutta* wurde also wahrscheinlich erst dann zu einem Musterbeispiel für zentralisierte Produktion und den Vertrieb auf einem größeren Markt, nachdem sie nach Sizilien und auf die Märkte des östlichen Mittelmeerraumes gelangt war. Manche Autoren vertreten die Ansicht, *itriyya* habe im normannischen Sizilien vor allem deshalb so an Beliebtheit gewonnen, weil es ein gutes Lebensmittel für die Seeleute darstellt und damit zum Treibstoff für die »Handelsrevolution« in den italienischen Häfen wurde. Ob diese Theorie nun stimmt oder nicht: Siziliens Anspruch auf die italienische Vorherrschaft in Sachen *pastasciutta* lässt sich nicht von der Hand weisen. In den eineinhalb Jahrhunderten nach der Schaffung der Planisphäre hatten die italienischen Köche an der Westküste von Genua über Neapel bis nach Palermo und bis hinauf nach Cagliari in Sardinien die *itriyya* übernommen und daraus *trei*, *vermicelli* und *maccheroni* gemacht. An diesen Orten wurde die *pastasciutta* nun in den bruchstückhaften Aufzeichnungen, auf die Historiker im Zusammenhang mit der Entstehung des italienischen Essens zurückgreifen müssen, immer häufiger erwähnt: eine Bemerkung im Kassenbuch oder im Testament eines Kaufmanns, eine winzige Zeichnung am Rand eines illustrierten Manuskripts, eine beiläufige Erwähnung in der Lebensgeschichte eines Heiligen. Zusammenge-

nommen belegen solche kleinen, fragmentarischen Dokumente, dass die Geschichte des italienischen Essens in Gang gekommen war.

3. Mailand, 1288
Macht, Vorsehung und Pastinaken

Kriegswagen und Parmesan

Was schmecken Genueser wirklich, wenn sie *pesto* essen? Warum finden Neapolitaner die Konsistenz und das Aroma der Pizza in ihrer Stadt so besonders? Man braucht im Internet nur kurz zu suchen, und schon hat man ein Rezept für *pajata* gefunden. Aber um eine *pajata* zuzubereiten, wie die Bewohner Roms sie kennen, braucht man sicher mehr als den Darm eines nicht entwöhnten Kalbes, der noch Muttermilch enthält und dann in Tomatensoße gekocht wird.

Wenn Italiener ihre Gerichte verzehren, gibt es stets eine besondere Zutat, die für Außenstehende nicht wahrnehmbar ist. Es mag sich abgedroschen anhören, aber diese Zutat ist der Lokalstolz. Wie allgemein bekannt ist, hängen viele Italiener wesentlich stärker an ihrem Geburtsort als an ihrem Land. Sie sind zuallererst *bolognesi*, *catanesi* oder *torinesi*, und erst an zweiter Stelle *italiani*. Seinen auffälligsten Ausdruck findet dieses historisch verwurzelte Gefühl einer lokalen Zugehörigkeit wahrscheinlich im Essen.

Pesto, *pizza* oder *pajata* sind Musterbeispiele für das, was Italiener als *typische* Gerichte bezeichnen. Typisch sind sie für Genua, Neapel oder Rom. Die magische Aura, die ein Gericht erhält, wenn man es mit lokaler Identität versieht, wird mit dem italienischen Wort *tipicitá* beschrieben – »Typizität«. »*Tipico*« bedeutet heute nahezu das Gleiche wie *buono*: Gut, gesund, köstlich.

Das Wort »Typizität« ist eine ganz neue Erfindung. Seine Wurzeln hat es jedoch in einem Gedanken, der viel älter und keineswegs ausschließlich italienisch ist: Manche Lebensmittel oder Gerichte gelingen an bestimmten Orten besonders gut. Die Geschichte darüber, wie dieser einfache Gedanke in Italien einen derart charakteristischen Widerhall fand, ist vielen Kapiteln des vorliegenden Buches gemeinsam.

Ein Produkt kann nur dann typisch sein, wenn eine lange Tradition dahintersteht – je länger, desto besser. Und schlichte historische Belege sind nur in den seltensten Fällen ein Hindernis, wenn der italienische Gourmet überzeugt ist, dass Gerichte mit einem langen Stammbaum, der sie mit einem bestimmten Ort verbindet, besser schmecken. Deshalb ist die gastronomische Landschaft Italiens voller kulinarischer Traditionen – manche davon echt, manche übertrieben und manche ausschließlich Phantasieprodukte.

Die *cassata*, das im vorangegangenen Kapitel erwähnte sizilianische Dessert, wurde zum Gegenstand einer erfundenen Tradition auf der Grundlage der Behauptung, seine Wurzeln lägen im muslimischen Mittelalter. Viele andere lokale Esstraditionen behaupten von sich, sie seien genauso alt. In Wirklichkeit können nur wenige der vielen typischen Gerichte Italiens einen echten mittelalterlichen Ursprung vorweisen. Ein Produkt jedoch, bei dem dies mit Sicherheit zutrifft, ist das kostbarste von allen: der Parmesan.

Parmigiano-Reggiano ist heute das Lebensmittel, das in italienischen Supermärkten am häufigsten gestohlen wird – nach einer neuen Umfrage verlässt nahezu jedes zehnte Stück den Laden ohne das zustimmende Piepen der Scannerkasse. Die Verbindung zwischen der Stadt Parma und einem berühmten Hartkäse, der sich gut über Nudelgerichte reiben lässt, geht mindestens bis auf das 14. Jahrhundert zurück. Die berühmteste frühe Erwähnung des *parmigiano* stammt aus den fünfziger Jahren des 14. Jahrhunderts, und wir verdanken sie einem typischen Produkt der Geschäftsdynamik, die in den mittelalterlichen italienischen Städten herrschte: dem Bankierssohn Giovanni Boccaccio aus Florenz. Im *Decamerone*, seiner berühmten Sammlung von Kurzgeschichten, erzählt Boccaccio von einem naiven Maler, der auf Erzählungen über ein Land des Überflusses hereinfällt:

> Dort wäre ein Berg aus geriebenem Parmesankäse, auf dem Menschen ständen, die nichts anderes machten als Makkaroni und Eierklöße, die sie in Kapaunenbrühe kochten und dann den Berg hinunterkollern ließen, und wer unten die meisten auffinge, der hätte die meisten.

Boccaccios Erzählung ist nicht nur ein wichtiger früher Beleg für die Verbindung von Pasta und Parmesan, sondern sie führt uns auch fast bis zum Ursprung der italienischen Kultur der frischen Nudeln. Die *maccheroni*, von denen er berichtet, waren vermutlich keine Röhren aus Hartweizen-*pastasciutta*, sondern kleine, mit Ei gebundene Klöße. Ihre Erfindung verdanken sie wahrscheinlich der mittelalterlich-italienischen Leidenschaft für große und kleine Kuchen – *torte* und *tortelli*.

Der Parmesan, den Boccaccio und seine Zeitgenossen sich auf ihre Pasta streuten, war das Ergebnis einer Art mittelalterlicher Markentreue. Der Käse wurde zu jener Zeit in einem großen, fruchtbaren Landstrich in der Poebene hergestellt; verkauft wurde er jedoch von städtischen Händlern auf den städtischen Märkten. Und da die geistige Landkarte der Italiener nicht aus gesichtslosen ländlichen Regionen bestand, sondern aus Städten, wurde dieser Käse unter dem Namen *Parma* bekannt. Als der Ruf des *parmigiano* sich verbreitete, wurde der Ruhm vermutlich von Kaufleuten ausgenutzt, die mit ihrer Nachfrage dafür sorgten, dass immer mehr Käse nach der gleichen Methode hergestellt wurde. Zu der Zeit, als Boccaccio seine Geschichten schrieb, waren *maccheroni* mit *parmigiano* auf diese Weise bereits in ganz Nord- und Mittelitalien zu einem Lieblingsgericht geworden.

Natürlich kann man den Ausdruck »Marke« im Spätmittelalter nur sehr bedingt auf den Parmesan anwenden. Zum einen gibt es die heutigen, genau definierten Marken und die ebenso genau geregelte Identität typischer Produkte nur deshalb, weil sie durch das Gesetz vor billigen Nachahmungen geschützt werden. Der moderne Parmigiano-Reggiano (der nach der Parma und Reggio Emilia benannt ist) gehört zur wachsenden Zahl der italienischen Lebensmittel, die in der Europäischen Union den DOC-Status – die kontrollierte Herkunfts-

bezeichnung – genießen. Zu Boccaccios Zeit musste sich der Verbraucher auf sein misstrauisches Auge und das persönliche Vertrauen zum Händler verlassen, wenn er sicher sein wollte, dass es sich bei der gekauften Ware tatsächlich um echten Parmesan handelte. Nachgemachte und verfälschte Waren waren im Mittelalter und noch viele Jahrhunderte später ein fester Bestandteil der Märkte. Aus diesem und anderen Gründen wissen wir nicht, wie stark das im *Dekameron* erwähnte Produkt dem heutigen harten, bröckeligen Parmigiano-Reggiano mit seiner einheitlichen Qualität ähnelte.

Die meisten typischen Gerichte sind jünger als der Parmesan. Es gibt aber einen sehr realen Grund, warum wir uns dennoch bis ins Mittelalter begeben müssen, um ihre Wurzeln zu finden. Der am stärksten gefühlsbetonte Aspekt der Typizität, der Stolz der Italiener auf ihre Städte, wurde im Mittelalter geboren. Historiker sprechen in diesem Zusammenhang vom bürgerlichen Patriotismus. Als die Städte in der Mitte und im Norden der Halbinsel seit dem 10. Jahrhundert immer größere geschäftliche Erfolge verzeichneten und im 11. Jahrhundert um ihre politische Unabhängigkeit kämpften, waren sie sehr stolz auf sich selbst. Es war für sie eine Frage der Ehre, mit anderen in Wettbewerb um den Bau prächtiger Kathedralen, Plätze, Paläste und Verteidigungsanlagen zu treten. Wenn es aber in der Rivalität zwischen den Städten nicht nur um Architektur, sondern um Märkte und Territorien ging, schlug sie häufig in Gewalt um, und die daraus erwachsenden ständigen Kleinkriege zwischen den Stadtstaaten wurden zu einem zusätzlichen Antrieb für den bürgerlichen Patriotismus. In der Mitte des 11. Jahrhunderts erschienen die ersten Kriegswagen auf der Bildfläche, die das höchste Symbol für den Stolz der Städte darstellten. Anfangs waren sie nur Ochsenkarren, auf denen man Militärfahnen montiert hatte. Als man sie jedoch immer stärker zu Statussymbolen ausbaute, wuchsen sie zu riesigen beweglichen Ansammlungen von Hütten, Kreuzen und den Bildern der Schutzheiligen heran. Wenig später versammelten sich die Bewohner jeder Stadt auf dem Schlachtfeld und bei zivilen Zeremonien hinter einem Kriegswagen, der mit vergoldeten Symbolen, leuchtend bunten Baldachinen, farbigen Bändern und Fahnen verziert war.

Der bürgerliche Patriotismus des Mittelalters hinterließ seine Spu-

ren bis heute in den Gefühlen der Italiener gegenüber ihren Lebensmitteln. Allerdings feierten die Bewohner der italienischen Städte im Mittelalter ihre lokalen Gerichte nicht auf die gleiche Weise wie ihre Kriegswagen. Es gab keine essbare Verkörperung jener bürgerlichen Identität, die eine Welle des Stolzes hätte auslösen können, wenn sie in Zeremonien aus der Küche zum Tisch getragen wurde. Die Stadtbewohner waren sicher stolz auf ihr Essen, aber ihr Stolz hatte eine andere Gestalt.

Um diese Gestalt nachzeichnen zu können, müssen wir uns mit einem seltenen Typ historischen Quellenmaterials beschäftigen. Wichtige Anhaltspunkte liefern uns die ersten italienischen Kochbücher, darunter die Rezeptsammlung aus dem 14. Jahrhundert, die im Mittelpunkt des nächsten Kapitels stehen wird. Die mittelalterlichen Kochbücher liefern aber meist nur Aufschlüsse über die Essgewohnheiten der Oberschicht. Noch seltener als frühe Kochbücher sind Quellen, die über Rezepte hinausgehen und etwas darüber aussagen, was die weniger Wohlhabenden aßen. Und am seltensten sind Dokumente, die uns eine Ahnung davon vermitteln, was die Italiener im Mittelalter gegenüber dem Essen empfanden – von den Gefühlen, die aus der reinen Ernährung einen Gegenstand der Identifikation machen. Deshalb war es für die italienischen Historiker, die sich mit der Geschichte ihrer Küche beschäftigten, ein großes Ereignis, als der Professor für mittelalterlich-lateinische Literatur der Universität Mailand im Herbst 1894 in der Nationalbibliothek von Madrid zufällig auf das einzige noch erhaltene Manuskript des Werkes *De magnalibus Mediolani* (»Die Wunder von Mailand«) stieß.

Bruder Bonvesin, Bürger von Mailand

Die Wunder von Mailand wurde im späten Frühjahr 1288 verfasst und verleiht dem Stolz der mittelalterlichen Stadtbewohner auf großartige Weise Ausdruck. Neben vielem anderem enthält es eine detaillierte Beschreibung des Mailänder Kriegswagens: Er war völlig in scharlachroten Stoff gehüllt und so groß, dass er von drei Paar der größten, kräftigsten Ochsen gezogen werden musste; jedes dieser Tiere trug

eine weiße Schabracke mit einem roten Kreuz. Auf dem Wagen befanden sich ein langes weißes Banner und ein vergoldetes Bronze-Kruzifix; dieses war auf einem so schweren Mast montiert, dass vier Männer nötig waren, um ihn an seinen Platz zu heben.

Was den bürgerlichen Patriotismus angeht, ist *Die Wunder von Mailand* ebenso schwülstig wie der Mailänder Kriegswagen. Sein Autor Bonvesin da la Riva war ein mustergültiger Vertreter des neuen Typus, der jetzt in den Städten Italiens das Sagen hatte. Als wohlhabender Laie gehörte er einem Mönchsorden namens *Umiliati* (»Die Gedemütigten«) an. Vielleicht war er »gedemütigt«, aber seinen Lesern stellt er sich mit stolzgeschwellter Brust vor: »Bruder Bonvesin da la Riva, Bürger von Mailand«. Als er *Die Wunder von Mailand* verfasste, war Bonvesin fast fünfzig, und dennoch spricht aus jeder Zeile ein jungenhafter Stolz. Mailand, so erklärt er uns, sei unter den Städten herausgehoben »wie die Rose oder die Lilie aus den anderen Blumen«, »wie der Adler über die anderen Vögel«, »wie der Löwe über die anderen Vierbeiner«. Mailand hat sogar eine besondere Form: »Der Plan der Stadt ist rund, in Form eines Kreises, und diese wundersame Rundheit ist ein Zeichen ihrer Vollkommenheit.« Seine einfache Beobachtung (die noch heute richtig ist) enthält in Wirklichkeit eine gewagte spirituelle Behauptung: Mit der gleichen »wundersamen Rundheit« wurde traditionell Jerusalem dargestellt, die ideale Stadt auf Erden – in ihr sollte sich die göttliche Ordnung widerspiegeln, die sich in den Kreisen des Himmels manifestierte. Ganz nebenbei äußerte Bonvesin auch die Ansicht, seine Heimatstadt sei der beste denkbare Sitz für die Päpste.

Solche Worte waren nicht dazu angetan, in Florenz, Genua oder Venedig viele Freunde zu finden, ganz zu schweigen von Rom. Wie alle Patrioten, so vergisst auch Bonvesin völlig, wie ermüdend die Lobreden anderer sein können. Aber eine ganze Reihe von Besonderheiten machen *Die Wunder von Mailand* ebenso faszinierend und aufschlussreich wie unerträglich. Zum einen konnte Bruder Bonvesin auf eine Fülle von statistischen Anhaltspunkten zurückgreifen. So erklärt er uns zum Beispiel, dass die Stadt durch eine Brustwehr geschützt wurde, die genau 10 141 Mailänder Cubits lang war. Innerhalb dieser Ringmauer – die Länge entspricht 6,0846 Kilometern –

befanden sich sechs Klöster, acht Nonnenklöster, 94 Kapellen, und man konnte rund 120 Glockentürme ausmachen.

Irgendwo aus dieser Masse von Zahlen heraus hört man über die Jahrhunderte hinweg Bonvesins Begeisterung für den Wohlstand, die Vielseitigkeit und das schlichte alltägliche Durcheinander seiner Stadt. In Mailand gab es nicht weniger als 12500 Haustüren. Unter den vielen Menschen, die hinter diesen Türen lebten – wobei ein Gebäude häufig mehrere Familien beherbergte –, waren 120 Anwälte, mehr als 1500 Notare, 28 Ärzte, mindestens 150 gewöhnliche Chirurgen, 80 Hufschmiede, 440 Metzger, sechs hochbezahlte öffentliche Trompeter, weit über 1000 Schankwirte, 14 Gesangslehrer, die sich auf den ambrosianischen Gesang spezialisiert hatten, und mehr als 30 Kunsthandwerker, die sich ihren Lebensunterhalt damit verdienten, die einzigartigen Mailänder Pferdeglocken herzustellen. »Wer sorgfältig all diese Dinge bedenkt, wird selbst dann, wenn er die ganze Welt bereist, kein vergleichbares Paradies der Genüsse finden«, behauptet Bonvesin. Zumindest war er selbst bescheiden und erwähnte nicht, dass er einer der acht Grammatiklehrer in der Stadt war – was bedeutete, dass er Latein unterrichtete. Ebenso verschwieg er, dass er der einzige bedeutende Schriftsteller war.

Für die von Bonvesin bewunderten klassisch-lateinischen Autoren wäre eine solche Fülle von Daten zu unbedeutend gewesen, als dass man sie zu Pergament gebracht hätte. Aber Zahlen waren der Motor der geschäftigen italienischen Stadtstaaten, denn dort konnten selbst mittelmäßige Charaktere, die einen Sinn für Zahlen hatten, auf der Leiter des geschäftlichen Erfolges nach oben klettern. Auch andere Berufsgruppen kamen hinzu. Kunsthandwerker, Arbeiter und Diener fanden auf dem Arbeitsmarkt der Stadt ihre Nischen, mit deren Hilfe der Handel immer vielgestaltiger werden konnte. Mönche und Nonnen erinnerten ihre geschäftstüchtigen Mitbürger an die Gefahren der Habgier. Arme und Kranke kamen, um von Almosen zu leben, verkrachte Existenzen spielten, tranken in den Schenken und kratzten sich ein wenig Geld zusammen, indem sie Nachrichten durch die engen Straßen trugen; Aristokraten schließlich erinnerten alle daran, dass sie, was die gesellschaftliche Stellung anging, das Maß aller Dinge waren.

Was uns am mittelalterlichen Mailand wie an jeder anderen italienischen Stadt jener Zeit besonders auffallen würde, wäre die Beengtheit, in der diese ganz unterschiedlichen Menschen lebten. Sie rangelten nicht nur auf den Straßen mit Schweinen, Hunden und Hühnern um Platz, und sie bewegten sich auch nicht nur in dem Rhythmus, den der Kreislauf der Sonne und das Geläut der Kirchenglocken vorgaben. Im Haus eines erfolgreichen Metzgers beispielsweise nahmen die Küche und der Laden – der vermutlich kaum mehr war als ein offener Tresen an der Straße – das gesamte Erdgeschoss ein. Zum Haushalt gehörten nicht nur Frau und Kinder, sondern auch Lehrlinge und Diener. Es war Brauch, dass sie alle gemeinsam in einem großen Bett schliefen und natürlich gemeinsam die Mahlzeiten verzehrten, die von der Frau des Meisters zubereitet wurden. Der Metzger tötete die Tiere unmittelbar vor dem Haus und nahm sie dort aus. Ihr Quieken und Schreien vermischte sich mit den Rufen der Hausierer, dem Quietschen und Rumpeln der Karren, dem Hämmern der Hufschmiede und dem Schmettern der amtlichen Trompeten, das von den Plätzen widerhallte.

Bonvesin standen so viele statistische Angaben zur Verfügung, weil sein Mönchsorden ein unverzichtbarer Bestandteil des lärmenden, beengten Stadtlebens war. Die »Gedemütigten« arbeiteten in Mailand wie eine Art Beamtenapparat. Sie trieben Steuern ein, verwalteten die Stadtkasse und erhoben Importzölle auf Getreide und andere Waren, die über die vielen Kanäle der Stadt transportiert wurden. Hin und wieder forderten die Gedemütigten auch Vermögenssteuern ein, oder sie nahmen öffentliche Bauprojekte in Angriff. Irgendwann waren sie mit ihren unverkennbaren, groben, aschgrauen Kutten an nahezu allen Nervenzentren des städtischen Lebens präsent. Als *Die Wunder von Mailand* verfasst wurde, waren anscheinend nur Laienmitglieder des Ordens wie Bonvesin in der öffentlichen Verwaltung beschäftigt; die Brüder hatten sich auf Anordnung des Papstes in ihre Klöster zurückgezogen und beschäftigten sich mit spirituellen Themen. Bonvesin und seinesgleichen dagegen waren unentbehrlich dafür, dass die Stadt reibungslos funktionierte. Sein persönliches Spezialgebiet war das Gesundheitswesen: Wie er uns berichtet, nannten Mailand und seine Vorstädte zehn gutausgerüstete Krankenhäuser

und drei staatlich entlohnte Chirurgen ihr eigen – und alle waren dazu da, die Armen zu versorgen.

Die Früchte der Vorsehung

Wenn man heute an die typische Mailänder Küche denkt, fällt einem zuerst das Fleisch ein, beispielsweise panierte und in Butter gebratene Kalbskoteletts oder *osso buco* – Kalbshaxen, die mit ein wenig gehackten Tomaten so lange geschmort werden, bis das Fleisch weich ist und sich leicht vom Knochen löst; angerichtet wird das Gericht mit einer *gremolada* aus Knoblauch, Petersilie und Zitronenschale, und dazu serviert man ein warmes, duftendes Safranrisotto *alla milanese.* Oder wie wäre es mit *cazzoeula*: Schweinsfüße, Schweineschwarte und Schweinerippchen, mit Wirsingkohl zu klebriger Konsistenz eingekocht. Wem die *cazzoeula* nicht ausreichend nach Schweinen schmeckt, der kann auch Würstchen, *pancetta* oder sogar Schweineohren hinzufügen. All das sind herzhafte Gerichte, mit denen man den berüchtigten Mailänder Nebel fernhalten kann. Wer aber in *Die Wunder von Mailand* nach ihrem Ursprung sucht, dem steht eine Enttäuschung bevor.

Unter den acht Kapiteln des Buches ist nur dasjenige, das dem historischen und religiösen Werdegang der Stadt gewidmet ist, länger als das über die Nahrung. Allerdings hatte Bonvesin für Fleisch ganz offensichtlich nicht viel übrig. Im Jahr 1288 stellte er nüchtern fest, die Mailänder verzehrten Schweine, Schafe, Lämmer, Ziegen und »alle möglichen anderen wilden und zahm gehaltenen Vierbeiner«. Auch was Geflügel angeht, ist er kaum mitteilsamer: »Die Stadt ist üppig versorgt mit hervorragendem Fleisch von Kapaunen, Hühnern, Gänsen, Enten, Pfauen, Fasanen, Frankolinen, Tauben, Blässhühnern, Lerchen, Rebhühnern, Wachteln, Amseln und anderen geflügelten Geschöpfen, welche sich dazu eignen, den Appetit der Menschen zu befriedigen.« Oberflächlich betrachtet, liefert diese Aufzählung von Vogelnamen kaum Aufschlüsse, abgesehen davon, dass die Italiener des Mittelalters von den alten Römern den Geschmack für kleine Wildvögel geerbt hatten – der sich bis heute erhalten hat.

Auf mehr Begeisterung stoßen die Fische. Bonvesin nennt eine ganze Liste fischreicher Bäche und Seen, und fröhlich stellt er fest, während der Saison würden jeden Tag mehr als 1000 Liter Krabben importiert. Selbst im Stadtgraben, den Bonvesin eigenhändig mit einer Breite von 38 Cubits vermessen hatte, wimmelte es von Fischen und Krebsen. Auffällig ist dabei, dass er Süßwasserfische gegenüber dem, was wir heute als »Meeresfrüchte« bezeichnen würden, bevorzugte. Diese Vorliebe war alles andere als ungewöhnlich: Die Vorstellung, Süßwasserfische seien gesünder und schmackhafter als die Bewohner des Salzwassers, hielt sich noch lange. Deshalb war es kein Nachteil, dass Mailand weit vom Meer entfernt lag. Im Gegenteil: Die Nähe der Seen und Flüsse, die von den Alpen gespeist wurden, bedeutete einen großen Vorteil.

Heute ist das weit landeinwärts gelegene Mailand in ganz Italien einer der besten Orte, wenn man Meeresfrüchte essen will: Die Stadt beherbergt den größten Fischgroßmarkt Südeuropas. Das war nicht immer so. Traditionelle Mailänder Rezeptsammlungen enthalten – abgesehen von den allgegenwärtigen Aalen und dem eingesalzenen Kabeljau – so wenige Fischgerichte, dass man auch häufig auch Froschschenkel und Schnecken in dieser Rubrik aufnahm, als müsse man unbedingt ihre Zahl erhöhen. Bonvesin verfasste sein Werk lange bevor solche Traditionen entstanden. Aber dass er sich für Fische so begeisterte, hatte den gleichen Grund, aus dem auch Froschschenkel und Schnecken in die gleiche Kategorie eingeordnet wurden wie Aal und gepökelter Kabeljau: die strengen religiösen Beschränkungen des Fleischverzehrs. Als Italien christianisiert wurde, unterteilte die Kirche den Kalender in »magere« und »fette« Tage, und an den mageren Tagen waren Fleisch, Speck und tierische Produkte streng verboten. Im Lauf der Zeit wurden die Regeln zwar gelockert, sodass nun auch Käse und Eier, Frösche und Schnecken in der »mageren« Küche zugelassen waren, aber immer noch gab es mehr als 100 Tage im Jahr, an denen die Gläubigen vor allem Fisch auf den Tisch bringen durften. Angesichts des heutigen Reklameunsinns über die alten Traditionen der *cucina all' italiana* vergisst man häufig, dass sich in den modernen Essgewohnheiten der Italiener nur noch geringe Reste jener religiösen Normen erhalten haben, von denen sie

bis in die 1960er Jahre hinein geprägt waren, als der Vatikan das Fleischverbot am Freitag endgültig aufhob.

Die eigentliche Nahrung für Bonvesins bürgerlichen Patriotismus ist jedoch nicht der Fisch, sondern Obst und Gemüse. Sie nehmen zusammen mit Hülsenfrüchten und Kräutern in *Die Wunder von Mailand* ungefähr achtmal so viel Platz ein wie das Fleisch. Insbesondere bescheidene Produkte des Bodens wie Kopfsalat und Mispeln, Birnen und Salbei treiben Bonvesins Faktensammlung auf ihren nahezu ekstatischen Höhepunkt. Seine langen Verzeichnisse strapazieren selbst die dicksten Wörterbücher bis an ihre Grenzen. Manche Zutaten, die er nennt, sind heute in Italien höchst exotisch: Wicken mit flachen Schoten (*cicerchia*), Frühfeigen (*fioroni*), Damaszenerpflaumen (*prugne damaschine*), Weißer Andorn (*marrubio*), Portulak (*portulaca*), Ysop (*issopo*) und sogar Pastinaken (*pastinache comuni*). (Seltsamerweise ist die köstliche Pastinake, eine Standardzutat des britischen Weihnachtsessens, bei italienischen Gemüsehändlern heutzutage nicht zu finden.)

Wenn man bedenkt, dass Bonvesin wichtige Eckpfeiler der heutigen italienischen Ernährung wie Kartoffeln, Paprikaschoten und Tomaten noch nicht kannte, weil diese erst später aus der Neuen Welt nach Europa kamen, war die Vielfalt der Früchte und Gemüsesorten, deretwegen er auf Mailand so stolz war, wirklich bemerkenswert. Außerdem erinnert sie daran, wie gnadenlos die moderne Landwirtschaft die allermeisten Sorten von unseren Tischen verbannt hat.

Auch durch ein anderes Merkmal unterschied sich die mittelalterliche Ernährung in Mailand wie auch an anderen Orten stark von der heutigen italienischen Küche: Sie war häufig gleichzeitig auch Arznei. Im Mittelalter und noch lange danach gab es in Europa keine klare Trennung zwischen Lebens- und Arzneimitteln. Das Essen war stets untrennbar mit der Regulation des Stoffwechsels und der Krankheitsbekämpfung verbunden. Deshalb weist Bonvesin ganz nebenbei darauf hin, dass Kornelkirschen gegen Menstruationsschmerzen helfen, dass Ysop den Katarrh lindert und dass Granatäpfel das Fieber senken.

Bei der Zusammenstellung seines Katalogs hielt Bonvesin aber auch inne und lieferte einige wertvolle Hinweise darauf, wie die ganz normalen *milanesi* die Vielfalt, die ihnen zur Verfügung stand, zum

Kochen nutzten. Im Winter füllte man Fleisch mit einer Mischung aus Walnüssen, Käse, Eiern und Pfeffer. Die gleichen Zutaten, aber auch geröstete grüne Kastanien, wurden das ganze Jahr über zum Nachtisch gegessen. Getrocknete und gemahlene Kastanien dienten in Notzeiten auch zum Brotbacken. Eine Form der Hirse, die man *panico* nannte, wurde zu *paniccio* verarbeitet, einem der vielen Vorläufer der *polenta*. Solche Zubereitungen, die einem Haferbrei ähnelten, gehörten mindestens seit römischer Zeit zu den Grundnahrungsmitteln.

Dass Bonvesin solche alltäglichen Kochgewohnheiten überhaupt erwähnenswert fand, ist bemerkenswert. Es lässt darauf schließen, dass es bei den mäßig wohlhabenden *milanesi*, zu denen auch er gehörte, keine sehr hoch entwickelte Gastronomie gab. Vom breiten Spektrum der Zutaten in der Stadt war er hingerissen, aber er entwickelte keinen großen Stolz darauf, wie seine Mitbürger diese Zutaten nutzten. Offensichtlich war er kein Feinschmecker. Tatsächlich genoss Bonvesin eher die Masse. Was er uns im Zusammenhang mit der Ernährung in Mailand vermittelt, ist vor allem die Menge: Wir sollen über den schieren Umfang des Konsums staunen, denn der war das sicherste Zeichen für den Wohlstand der Stadt. Deshalb berichtet er, dass die Metzger in Mailand jeden Tag rund 70 Ochsen schlachteten und dass auf dem Höhepunkt der Saison täglich bis zu 60 Wagenladungen mit Kirschen in die Stadt kamen. Der Zahlenzauber setzt sich fort, bis er an der Stelle, an der er die Handelstätigkeit in Mailand beschreibt, den Punkt der statistischen Erschöpfung erreicht: Eine »erstaunliche, unberechenbare« Zahl von Käufern und Verkäufern bevölkert die Märkte und bringt Waren von nah und fern herbei.

Die Wunder von Mailand wurde zu einer Zeit verfasst, als Hungersnöte für den größten Teil der europäischen Bevölkerung selbst in Jahren mit guter Ernte eine ständige Bedrohung darstellten. Die Stadt, die Bonvesin so liebte, dürfte nahezu 150 000 Einwohner gehabt haben; Florenz und Venedig lagen nicht weit dahinter, und von allen anderen europäischen Städten konnte nur Paris sich mit den italienischen Metropolen messen. In diesen großen städtischen Lebensgemeinschaften war die Ernährung der Mittelschicht mit ihrem hohen Gehalt an tierischem Protein nach den Maßstäben ihrer Zeit etwas

Besonderes. Metzger, Fischhändler und Bäcker waren angesehene Männer, die sich in mächtigen Gilden organisierten. Die Unterschicht hatte zumindest regelmäßig Zugang zu einigermaßen gutem Brot. Das war der Grund, warum Bonvesin ein so einfaches Gericht wie Hirsebrei oder *paniccio* zum Gegenstand seines bürgerlichen Patriotismus machte. Es war ein einfaches Lebensmittel, das die gewöhnlichen Leute sowohl in der Stadt als auch auf dem Land verzehrten. Entscheidend war aber, dass die Stadtbewohner sich einer zuverlässigeren Versorgung erfreuten. Dass Mailand einen solchen ständigen Überfluss innerhalb seiner ringförmigen Mauern bereithalten konnte, war tatsächlich ein Wunder. Mit ähnlichen Errungenschaften prahlten auch stolze Bürger aus anderen italienischen Städten – Mailand war typischer, als Bonvesin mit seinem bürgerlichen Patriotismus sehen wollte.

Ermöglicht wurden diese Wunder durch politische Macht. Die Schicht der Adligen, die in den italienischen Städten herrschte, konnte ihr gemeinsames Schicksal mit der Regierungsform der *comune* selbst in die Hand nehmen – eine außergewöhnliche politische Entwicklung in Europa, das ansonsten von Feudalmonarchien beherrscht wurde. Sobald eine *comune* gegründet war, übte sie auch Macht über die umgebenden ländlichen Gebiete aus, die man als *contado* bezeichnete. In den Augen der städtischen Herrscher war das *contado* ein Ort, an dem man Steuern erheben und Fußsoldaten ausheben konnte, an dem man auf die Jagd ging und der natürliche Lebensmittel zu liefern hatte. Nach und nach gingen große ländliche Gebiete durch Waffengewalt, Kauf oder vertragliche Regelungen aus der Macht der Feudalherren oder Kleriker in die der städtischen Landbesitzer und Beamten über. Sie konnten den Bauern vorschreiben, was sie im Interesse der Stadt anzubauen hatten, und zwangen sie, ihre Überschüsse, insbesondere Getreide, auf den Märkten der Stadt zu verkaufen. Hinter dieser Politik stand eine einfache Überlegung: Eine sichere Lebensmittelversorgung der Stadt war die Grundlage für die politische Sicherheit ihrer Herrscher. Unter dem Schutz der *comune* gingen reich gewordene Bürger daran, ganze Landstriche aufzukaufen und dort kommerziellen Nutzpflanzenanbau zu betreiben oder sich ihre eigene, private Lebensmittelversorgung zu sichern. *Pa-*

niccio, Krebse, Pastinaken oder Parmesan: Alles, was in den italienischen Städten konsumiert wurde, war die Frucht ihrer Vorherrschaft über die umgebenden Ländereien.

Das alles erklärt Bonvesin nicht. Für ihn war der essbare Reichtum der Stadt schlicht ein Zeichen für »das Wohlwollen des Allmächtigen«. Am Ende seines Kapitels über die Ernährung findet er ganz leicht den Übergang von den Lebensmittellisten zu der Fabel über den ersten Bischof der Stadt, den Apostel Barnabas, der in Mailand den Samen des spirituellen Überflusses aussäte. »Denn siehe, welchen Überfluss der Feldfrüchte die göttliche Vorsehung diesem Land gegeben hat!« Vielleicht liegt hier die Erklärung dafür, warum Bonvesin so begeistert von Gemüse spricht: Es ist ein ganz unmittelbarer Beleg für die Fruchtbarkeit des *contado* und eine einfache Metapher für den besonderen Platz, den die Stadt in den Plänen des Allmächtigen einnimmt. Christ zu sein und Bürger zu sein, war für viele Zeitgenossen Bonvesins in Italien nahezu das Gleiche. *Die Wunder von Mailand* zeigt, wie Religion und bürgerlicher Patriotismus den italienischen Gerichten ihr Aroma verliehen.

Aber mit dem Begriff »italienisches Essen« hätte Bonvesin kaum etwas anfangen können. Erst in der Renaissance wurde den Italienern bewusst, dass ihre Essweise sich von der anderer Nationen unterschied. Und ohne das Netz der Handelsbeziehungen zwischen den mittelalterlichen italienischen Städten, ohne die gewaltige Konzentration von Macht, Geld und bürgerlichem Patriotismus, die in ihnen herrschten, wäre die italienische Küche nie entstanden.

Iss nicht so schnell!

Ein anderes Werk von Bruder Bonvesin trägt den Titel *Fünfzig Höflichkeiten bei Tisch* und enthält eine lange, gereimte Liste von Anweisungen für gutes Benehmen. Die Höflichkeit Nummer 19 lautet in freier Übersetzung ungefähr so:

Bei Tisch sollst du nicht das Gebotene schmähen,
Dass es dir schmeckt, sollen alle sehen.

Dem Dummkopf wird man es nicht vergessen,
Wenn er sagt: »Mehr Salz!« oder »Schlecht ist das Essen!«

Mit Versen brandmarkt Bonvesin ungehörige Verhaltensweisen: Man soll nicht zu schnell essen, nicht auf den Teller niesen, sich die Finger nicht in die Ohren oder andere Körperöffnungen stecken und sich die Nase nicht mit den Fingern schnäuzen. Ebenso gibt er Verhaltensratschläge für den Fall, dass man beim Essen neben einem Bischof sitzt. Es sind Stück für Stück ausgesprochen sinnvolle Hinweise. Das Wichtigste an den *Fünfzig Höflichkeiten bei Tisch* ist aber weniger die Liste dessen, was man tun und lassen soll, als vielmehr die Zielgruppe.

Die Wunder von Mailand verfasste Bonvesin auf Lateinisch für ein begrenztes Publikum kulturell gebildeter Leser einschließlich seiner eigenen Schüler. Manchmal schrieb er jedoch auch in einem Dialekt, wie wir es nennen würden – in gewöhnlichem Milanesisch. Die Anforderungen des Handels und des städtischen Lebens im Allgemeinen hatten dazu geführt, dass die Fähigkeit zum Lesen und Schreiben in Italien weiter verbreitet war als irgendwo sonst in Europa. Und während der Königshof in anderen europäischen Ländern der einzige Ort war, an dem gutes Benehmen wirklich etwas zählte, wurden im mittelalterlichen Italien die Städte zur wichtigsten Bühne der Etikette. Deshalb wurden die *fünfzig Höflichkeiten bei Tisch* wie viele andere italienische Ratgeberwerke in der Sprache des alltäglichen Umgangs für ein breiteres, aufstrebendes städtisches Publikum geschrieben. Streng genommen, erklärte Bonvesin nicht, wie man höflich ist, sondern wie man sich städtisch und urban benimmt. Oder anders ausgedrückt: Er gab Anweisungen dafür, wie man nicht *villanamente* war – »bäuerlich«.

Zwischen den gereimten Zeilen seiner fünfzig Regeln für gutes Benehmen vermittelt uns Bonvesin einen Eindruck davon, wie es an den Tischen der besseren Häuser im Mailand des 13. Jahrhunderts zuging. Trinkpokale und hölzerne Anrichteplatten wurden gemeinsam benutzt. Das war der Grund, warum es verboten war, auf den Teller zu niesen, und warum nur ein Tölpel es versäumte, sich den Mund abzuwischen, bevor er einen Schluck Wein nahm. Jeder Gast erhielt einen Löffel (wobei es sich gehörte, ihn von einem Gang zum nächs-

ten zu behalten), das Messer musste man aber selbst mitbringen (und es war unmöglich, es in die Scheide zu stecken, bevor alle mit dem Essen fertig waren).

Gabeln erwähnt Bonvesin nicht, obwohl man sie in Italien bereits seit rund 200 Jahren kannte. Schon wenige Generationen nach ihm aßen die Italiener regelmäßig mit der Gabel, was vielleicht der größte einzelne Beitrag der Halbinsel zur abendländischen Etikette war. Dass die Italiener weitaus früher als alle anderen beim Essen die Gabel benutzten, lag vermutlich daran, dass sie so große Freunde der Pasta waren.

An einigen der ersten Stellen, an denen Gabeln in der italienischen Literatur erwähnt werden, dienen sie zum Verzehr von *maccheroni*. Eine davon, verfasst gegen Ende des 14. Jahrhunderts, stammt aus der Feder eines anderen typischen Sprösslings der italienischen Städte: des Florentiner Kaufmannssohnes, Politikers und Autors von Kurzgeschichten Franco Sacchetti. Er erzählt von Giovanni Cascio, einer verschrobenen Gestalt, der mit dem berühmten, habgierigen Noddo d'Andrea an einem Tisch sitzen musste. Noddos Lieblingstrick bestand darin, kochend heißes Essen hinunterzuschlingen, bevor seine Tischgenossen es auch nur in den Mund stecken konnten – und das war besonders empörend, wenn er es mit einem Teller der so hoch geschätzten *maccheroni* in Soße tat. Dieses Mal hatte Cascio, der Held der Geschichte, gerade die ersten dampfenden *maccheroni*-Fäden um seine Gabel gewunden, als Noddo seinen Anteil bereits zur Hälfte verzehrt hatte und dabei war, auch die Portion seines Nachbarn zu essen. (Bei den *maccheroni*, um die es hier geht, handelte es sich mit Sicherheit um die langen, dünnen Röhren aus Hartweizennudeln, die man heute *bucatini* nennen würde.) Deshalb warf Cascio für jede Gabel mit Pasta, die Noddo hinunterschlang, die gleiche Menge dem Hund zu. Das Schuldgefühl wegen dieser Verschwendung köstlicher *maccheroni* reichte aus, damit Noddo langsamer aß.

Mangelnde Eintracht zwischen den Bürgern

Wie al-Idrisis Geschichte, so hat auch die von Bonvesin ihre Kehrseite. Auf den Abschnitt über den Überfluss der Stadt folgt in *Die Wunder von Mailand* ein kurzer historischer Abriss. Der aber hat etwas Seltsames: Er hört zu früh auf. Genauer gesagt, endet er volle vierzig Jahre vor dem Frühjahr 1288, als Bonvesin mit der Arbeit an dem Buch begann. Zugegeben: Möglicherweise wollte er einen Triumph als Schlusspunkt setzen, und 1248 trugen Truppen aus Mailand dazu bei, dem Kaiser des Heiligen Römischen Reiches eine verheerende Niederlage beizubringen. In der Stadt stimmte man Siegesgesänge an, als ein erbeuteter Kriegswagen der Feinde zur Schau gestellt wurde – er gehörte dem alten Konkurrenten Cremona, einer Stadt, die den Kaiser unterstützt hatte.

Aber wenn Bonvesin darauf verzichtete, über die Ereignisse der nachfolgenden Jahrzehnte zu berichten, kann es nicht an einem Mangel an dramatischen Ereignissen gelegen haben. Der Mailänder Kriegswagen kam nicht zur Ruhe: Die Armee der Stadt ging daran, die umgebenden Regionen zu unterwerfen und in internationale Machtkämpfe einzugreifen. Ein Historiker bemerkte dazu: »Niemand hat sich die Mühe gemacht, die Kriege Mailands im dritten Viertel des 13. Jahrhunderts zu zählen.«

Auch zu Hause ging es kaum weniger blutig zu. Im Jahr 1252 ermordeten Ketzer aus Mailand an einer Furt in der Nähe der Stadt einen kirchlichen Inquisitor. Als die Täter sich mit Bestechung befreit hatten, gab es einen Volksaufstand, und der Gouverneur (*podestà*) wäre um ein Haar gelyncht worden. Im Jahr 1256 wurden der Erzbischof und führende Adelige von ihren politischen Feinden aus der Stadt vertrieben. Von nun an war Mailand über mehr als ein halbes Jahrhundert hinweg nahezu ununterbrochen in Kämpfe mit den Streitkräften der Exilpolitiker verwickelt. Der oberste Steuereinnehmer wurde 1257 vor Gericht gestellt, bevor die Volksmasse ihn zu Tode prügelte und die Leiche als Futter für die Krebse in den Stadtgraben warf. Wie der Gouverneur, so stammte auch dieser unglückselige Mann noch nicht einmal aus Mailand: Man hatte ihn aus Bologna geholt, weil man hoffte, er könne die prekäre finanzielle Lage

der Stadt mit einer gewissen Unparteilichkeit in den Griff bekommen.

Nachdem man 1259 bei einem weiteren Aufstand wiederum einen Rivalen ermordet hatte, wurde der Adlige Martino della Torre zum Vorsteher des Volkes gewählt – dieser Name bezeichnete die politische und militärische Organisation der Handwerker, Händler und Kaufleute der Stadt, darunter auch die von Bonvesin erwähnten, angesehenen Bäcker und Fischhändler sowie die 440 Metzger. Della Torre machte sich Mailand mit Gewalt untertan, übte die Macht eines Diktators aus und schickte seine Feinde ins Exil. Während der folgenden Jahre trug er dazu bei, dass die Voraussetzungen für einen erfolgreichen Handel und für seine eigene Macht erhalten blieben: Er ließ Straßen pflastern und Kanäle graben, erhob Steuern in der ländlichen Umgebung und sicherte die Lebensmittelversorgung der Stadt.

Im Jahr 1263 rückte der neue Erzbischof Ottone Visconti an der Spitze einer Streitmacht aus Vertriebenen gegen die Stadt vor, um seinen Posten einzunehmen; er scheiterte. Drei Jahre später, 1266, wurden 54 Adlige an drei aufeinanderfolgenden Tagen im Kirchhof von San Diogini enthauptet, weil sie an dem brutalen Mord eines Angehörigen von della Torre beteiligt waren. 1277, nach einem Krieg mit eskalierenden Gräueltaten auf beiden Seiten, besiegte Erzbischof Visconti schließlich die Familie Torre und bestieg seinen Thron. Die überlebenden Angehörigen von della Torre kämpften aus dem Exil weiter. Die Herrschaft in der Stadt übernahm an ihrer Stelle die Familie Visconti, die dabei auch ganze Gruppen von Feinden vertrieb. Wer beim Abendessen neben dem Erzbischof Visconti saß, war gut beraten, sich mit seinem Betragen an Bonvesins Ratschläge zu halten.

Solche verworrenen Bürgerkriege wiederholten sich in ganz Nord- und Mittelitalien. Wie viele Stadtstaaten des Landes, so gliederte sich auch Mailand im 13. Jahrhundert in mehrere befestigte Stadtviertel. Die Adeligen und ihre verbrecherischen Gefolgsleute stellten für Recht und Ordnung eine ständige Bedrohung dar. Sie befreiten sich sowohl von der Verpflichtung, Steuern zu zahlen, als auch von der Kontrolle durch die Gerichte. Daraufhin befestigten auch Kaufleute und Handwerker ihre Straßen, rekrutierten Streitkräfte und setzten die Massen in Bewegung, damit sie Selbstjustiz übten.

Wer es sich leisten konnte, in einer Rüstung auf die Straße zu gehen, tat es. Die Loyalität gegenüber der Familie oder einer eingeschworenen Gruppe war auf allen Seiten stärker als der bürgerliche Patriotismus.

Die *comune* waren so tief gespalten, dass sie nicht überleben konnten. Irgendwann gelang es opportunistischen Adeligen wie den Viscontis, sich die erbliche Herrschaft über die Städte zu sichern.

Angesichts solcher Verhältnisse war es kein Wunder, dass Bonvesin es einfacher fand, über das Essen und nicht über Geschichte zu schreiben. Den einzigen Anhaltspunkt, dass inmitten des in Mailand verfügbaren Überflusses nicht alles in Ordnung war, liefern einige blasse Worte über »den Mangel an Eintracht zwischen den Bürgern«. Diese Formulierung wurde als Propaganda für die Seite der Visconti gedeutet: Wie alle Sieger, so liebten auch sie die Vorstellung von Frieden und Eintracht. Vielleicht war Bonvesins naiver Jubel über seine Heimatstadt auch volle Absicht: Es war klüger, sich keine politischen Feinde zu machen. So oder so wirkt der bürgerliche Patriotismus der *Wunder von Mailand* bemüht und schrill – es ist, als hätte Bonvesin sich allzu angestrengt selbst überzeugen wollen, dass er in einer Stadt des deutlich gewährten Überflusses lebte. Er sollte nicht der letzte Italiener sein, der angesichts der Probleme seines Landes den Trost am Tisch fand.

4. Venedig, 14. Jahrhundert
China lässt grüßen

Was Marco Polo in China entdeckte

1299, elf Jahre nachdem Bonvesin *Die Wunder von Mailand* geschrieben hatte, kehrte Marco Polo zum letzten Mal nach Hause zurück. Der berühmte Abenteurer war mittlerweile Mitte vierzig und hatte siebzehn Jahre in China sowie mehrere weitere Jahre als Kriegsgefangener in Genua verbracht. Während seiner letzten 25 Lebensjahre genoss er in aller Ruhe seinen Reichtum, seine neue Familie und die Dienste seines mongolischen Sklaven.

Die Stadt, die Marco Polo nun wieder sein Zuhause nannte, war eine Drehscheibe für Waren aus der ganzen Welt, eine pulsierende Metropole voller Kaufleute und Handwerker. Venezianer kauften und verkauften bei den Handelsmessen in der Champagne, in den Häfen Englands und der Niederlande, in Konstantinopel und an den Flüssen im Süden Russlands, in Zypern, Damaskus und Alexandria. Der Rialto beherbergte zu Polos Zeiten den wichtigsten Markt der Welt: An dieser berühmten Biegung des Canale Grande konnte man Seide und Arznei aus dem südchinesischen Meer inmitten eines großen Durcheinanders verschiedener Sprachen gegen flämische Tuche und Zinn aus Cornwall eintauschen. Die Stadt, die auch als La Serenissima bekannt ist, erinnert uns bis heute daran, dass die globale Wirtschaft nichts Neues ist. War Venedig früher nur eine lockere Ansammlung von Gemeinden gewesen, die von den Salzsiedereien und

den Fischen der Lagune gelebt hatten, so hatte es sich nun zur größten Seemacht des Mittelmeerraums entwickelt. Nach den Maßstäben jedes Ortes auf der ganzen Welt hatte sie einen außergewöhnlichen Weg zurückgelegt.

Es gibt zwei Geschichten Venedigs, zwei widersprüchliche Erklärungen für den Aufstieg der Stadt. Schon zu jener Zeit waren die Meinungen über Venedig krass geteilt, und entlang der gleichen Linien, die sich schon im Mittelalter bildeten, scheiden sich auch heute die Geister der Historiker.

In der ersten Version ist der Aufstieg Venedigs die Geschichte einer Stadt, die für eine einzigartige Partnerschaft zwischen einer guten Regierung und Unternehmergeist mit Schönheit, Wohlstand und Macht belohnt wurde. Im Gegensatz zu anderen italienischen Städten litt Venedig nie unter katastrophalen Bürgerkriegen, und es wurde niemals der Macht eines Despoten wie della Torre oder Visconti unterworfen. Die adeligen Kaufleute, die diese Unabhängigkeit beaufsichtigten, zeichneten sich durch ein Gespür für öffentliche Aufgaben und ihren Respekt für staatliche Institutionen aus. Außerdem verfolgten sie eine Art solider Umweltpolitik: Die Behörden bauten Schleusen, Wellenbrecher und Leuchttürme, schützten die Bäume, die die Sandbänke stabilisierten, überwachten Schiffsverkehr und Abfallentsorgung und erließen Vorschriften für Industriegebiete. Die Zukunft Venedigs hing langfristig von der heiklen Lage in der Lagune ab und durfte nicht kurzfristigen kommerziellen Gewinnen geopfert werden.

Die andere Geschichte Venedigs ist düsterer. Danach war die kommerzielle Überlegenheit der Stadt weniger dem Unternehmergeist als vielmehr der Gewalt zu verdanken. Schwer bewaffnete Galeeren zwangen die Bewohner der benachbarten Landstriche, ihre Waren in die Stadt zu bringen, wo die Regierung Steuern darauf erheben und sie über ihre Mittelsmänner verkaufen konnte: Die von Venedig abhängigen ländlichen Gebiete, sein *contado*, erstrecken sich praktisch über die gesamte nördliche Adriaküste. Die Mannschaften der gleichen Schiffe betätigten sich überall im Ionischen Meer, in der Ägäis und im gesamten Mittelmeer als Piraten und Plünderer. Der Wendepunkt in der Geschichte Venedigs als Handelsstaat war 1204 erreicht,

als eine gemeinsame Streitmacht aus Franzosen und Venezianern ohne jede Provokation Konstantinopel angriff; die Truppen eroberten die Stadt in einer Orgie von Plünderung, Vergewaltigung und Mord, und die besten Marinestützpunkte des byzantinischen Reiches fielen in die Hände der Venezianer.

Venedig wurde durch Sklaverei reich. Über Jahrhunderte hinweg versorgten Kaufleute aus der Stadt große Teile des Mittelmeerraumes mit Männern, die als Söldner und Arbeiter gebraucht wurden, sowie mit Knaben und Mädchen, die als Diener und Konkubinen dienten. In dieser Beziehung wie auch in vielen anderen war die venezianische Oligarchie selbst nach den niedrigen Maßstäben ihrer Zeit heuchlerisch. Gegen die ausdrückliche Anweisung des Papstes handelte Venedig nicht nur mit Ketzern und Ungläubigen, sondern auch mit christlichen Sklaven. Fröhlich versorgte es die Feinde der Christenheit mit waffenfähigem Bauholz und Metall. Die entsetzliche Plünderung der christlichen Stadt Konstantinopel erfolgte im Namen eines Kreuzzuges.

Der Kontrast zwischen den beiden Versionen der Geschichte Venedigs war vielleicht nie so krass wie zu Lebzeiten von Marco Polo. Während er durch den Fernen Osten reiste, hatte im Seehandel eine Umwälzung eingesetzt, die durch technische Neuentwicklungen vorangetrieben wurde. Venezianische Kaufleute nutzten jetzt Seekarten, Koppeltafeln (mit deren Hilfe sie trotz mehrfacher Richtungswechsel einen echten Kurs eintragen konnten) und die ersten Kompasse. Die klügeren unter ihnen überwachten die Aktiva und Passiva ihrer immer größeren Investmentportfolios mit dem umwälzenden neuen Verfahren der doppelten Buchführung. Sie kauften Staatsanleihen zur Festigung ihres Wohlstandes und verschafften dem Staat damit gleichzeitig die erforderlichen finanziellen Handlungsspielräume.

Marco Polos Rückkehr in seine Geburtsstadt fiel auch mit turbulenten Ereignissen zusammen, die eindeutig der düsteren Seite der venezianischen Geschichte zuzurechnen sind. Im Jahr 1308 zog die Stadt mit ihrem typischen Opportunismus in den Krieg, um das nahe gelegene Ferrara unter ihre Kontrolle zu bringen. Darüber war der Feudalherrscher dieser Stadt, der Papst, so empört, dass er Venedig exkommunizierte und verfügte, seine Bürger sollten außerhalb der

Stadt wie Heiden versklavt werden. Durch die Ferrara-Krise verschärften sich in der Stadtverwaltung Venedigs die Spannungen zwischen den Familien und Fraktionen. Während der Tiepolo-Querini-Verschwörung hätte Venedig 1310 fast das Schicksal vieler anderer Städte ereilt, und die Metropole wäre unter die Herrschaft eines Tyrannen geraten. Ein Versuch, den Palast zu erobern und den Dogen zu ermorden, wurde erst nach blutigen Straßenkämpfen auf dem Markusplatz und der Mercerie vereitelt. Offenbar wendete sich das Kampfglück, nachdem eine Frau dem Standartenträger der Verschwörer aus einem hochgelegenen Fenster einen schweren Kochtopf auf den Kopf geworfen hatte.

In dieser Phase des verwirrenden Wandels verbreiteten sich die Berichte über Marco Polos Abenteuer. Während seiner Gefangenschaft in Genua hatte er einem Mithäftling aus Pisa seine Geschichte diktiert. Als er nach der Freilassung wieder in seiner Heimatstadt kam, schrieb er vermutlich einige weitere Notizen nieder, oder vielleicht erzählte er auch nur anderen Schreibgehilfen weitere Einzelheiten über die Zeit im Dienste des Kublai Khan. Die Transkriptionen und Übersetzungen seiner Erzählungen erschienen auf Venezianisch, Toskanisch, Französisch, Lateinisch und sogar auf Deutsch. Große Teile Europas waren gefesselt von seinen Berichten, und Marco Polo wurde noch zu Lebzeiten berühmt.

Aber viele Venezianer mochten ihm nicht glauben. Einer überlieferten Anekdote zufolge liefen Kinder hinter ihm her und riefen: »Meister Marco, erzähl uns noch eine Lüge.« Noch heute sind manche Wissenschaftler ebenso skeptisch wie jene Kinder. Die Gründe versteht man leicht. Von Polos eigener Version seiner Erlebnisse und Erfahrungen ist nicht das Geringste erhalten, weder von seiner eigenen Hand noch von der seines Mitgefangenen. Wir sind auf rund 150 Manuskripte angewiesen, die bestenfalls aus dritter Hand stammen und sich zum Teil deutlich voneinander unterscheiden. Marco Polos Geschichte ist also in der Form, in der die Welt sie heute kennt, das Ergebnis eines Stille-Post-Spiels. Das ist der Grund, warum die wissenschaftliche Kontroverse über die Frage, ob Marco Polo überhaupt nach China reiste, in regelmäßigen Abständen wieder aufflammt. Vielleicht sind seine Abenteuer ja ausschließlich das Produkt des Hö-

rensagens. In ihrer Gesamtheit ergeben die Manuskripte eine Handlung, die manchmal in die Irre führt und häufig rätselhaft ist. Warum erwähnt er an keiner Stelle die Chinesische Mauer oder die Akupunktur?

Oder auch Nudeln? Die Geschichte, wonach Marco Polo die Nudeln nach Italien brachte und damit zum Begründer der Pastakultur in seinem eigenen Land wurde, ist der gängigste Mythos in der gesamten Geschichte des italienischen Essens. Die Tatsachen könnten eindeutiger nicht sein. Die Chinesen aßen mit Sicherheit schon Jahrtausende vor den Italienern ihre Nudeln. Im Herbst 2005 brachten Archäologen bei Ausgrabungsarbeiten in Lajia am Gelben Fluss in China eine umgestürzte Schüssel mit Nudeln aus dem späten Neolithikum ans Licht; sie waren lang, gelb und aus Hirse hergestellt. Aber so alt die chinesische Nudelkultur auch sein mag, sie unterscheidet sich von der in Italien: In China wurde nie Hartweizen angebaut. Aus al-Isidris Bericht wissen wir, dass die *pastasciutta* in Sizilien bereits mindestens 100 Jahre vor Marco Polos Geburt heimisch war. Die Vorstellung, er habe die Pasta aus dem Orient mitgebracht, ist also nur die neueste und am wenigsten plausible Nachricht, die von der Stillen Post überbracht wurde.

Trotz solcher Zweifel scheint es jedoch nahezu sicher zu sein, dass Marco Polo tatsächlich nach China reiste. Aller Wahrscheinlichkeit nach arbeitete er dort aber entgegen seinen eigenen Behauptungen nicht als einflussreicher Berater und Botschafter, sondern als kleiner Beamter der mongolischen Verwaltung. Er machte sich weniger mit der chinesischen als vielmehr mit der mongolischen Kultur vertraut – und die Mongolen aßen keine Nudeln.

Aber selbst wenn Venedig für die Nudeln nicht das Einfallstor nach Italien war, hatte die Stadt Marco Polos großen Einfluss auf die mittelalterliche Küche des ganzen Landes. Dass Venedig in der Geschichte des Essens einen so wichtigen Platz einnimmt, dass Polos Geschichten über China den Venezianern so glaubhaft erschienen und dass die venezianischen Kaufleute sich derart zu Habgier und Größe anregen ließen, hatte ein und denselben Grund: die Gewürze.

Pfeffer, Ingwer, Muskat, Gewürznelken und Zimt schwängerten die Luft rund um den Rialto bereits mit ihrem Duft, bevor Marco

Polo mit 17 Jahren auf seine Abenteuerreise ging. Die Lagunenstadt war in ganz Europa das größte Zentrum des Gewürzhandels. Ständig feilschten venezianische Kaufleute auf den Märkten von Damaskus, Akka und Alexandria um Ballen voller Gewürze. Dabei waren die Venezianer allerdings nur ein Glied in einer langen Kette, die über arabische Kameltreiber und die Häfen am Roten Meer bis zu den asiatischen Kaufleuten reichte, die sie dorthin gebracht hatten. Marco Polo zeichnete als erster Reisender aus dem Westen ein reizvolles Bild von den Herkunftsregionen der Gewürze. In Tibet und Malabar fand er Zimt im Überfluss. Am Gelben Fluss sah er den Ingwer wachsen. Er berichtete über einen blühenden Handel mit Ingwer, Zucker und Galgant in den Häfen Bengalens. Auf Java sah er, wie einheimischer Pfeffer, Muskat, Kubebenpfeffer und Gewürznelken verkauft wurden. Irgendwo am Ursprung von Marco Polos langer Stiller Post lag ein unvorstellbarer Reichtum. Spätere Generationen europäischer Kaufleute und Eroberer lasen seine Berichte und ließen sich dadurch anregen, den Gewürzrouten über den Indischen Ozean bis ins Südchinesische Meer zu folgen.

Ein Buch für den Koch

Der Aufstieg Venedigs zur Macht folgte der steigenden europäischen Sucht nach stark gewürzten Speisen. Welches Ausmaß diese Sucht in Italien erreichte, erkennt man an Manuskripten, die sich genau zur gleichen Zeit verbreiteten wie die Geschichten über Marco Polos Errungenschaften. Ende des 13. Jahrhunderts tauchten die ersten Rezeptbücher auf, die in Europa seit der Antike entstanden waren. Etwa 100 von ihnen haben sich ganz oder in Teilen seit der Zeit vor der Erfindung des Buchdrucks erhalten.

Um die Ehre, das älteste noch erhaltene Kochbuch in italienischer Umgangssprache zu sein – das heißt in einer der Sprachen, die von normalen Italienern gesprochen wurden, und nicht in Latein – konkurrieren zwei vollständige Manuskripte von Rezeptsammlungen. Beide sind anonym. Die eine ist in Toskanisch verfasst, der Muttersprache von Marco Polos Zeitgenossen Dante. Die Sprache der ande-

ren ist das Venezianische, das auch Marco Polo selbst sprach. Das *Libro per cuoco* (*Buch für den Koch*), wie das venezianische Manuskript heute genannt wird, lässt sich nur schwer genau datieren, es wurde aber vermutlich Mitte des 14. Jahrhunderts verfasst. Es ist ein handlicher kleiner Band von 12,3 mal 8,2 Zentimetern – knapp die Hälfte eines normalen Taschenbuches. Die Schrift ist gut lesbar und hat große Abstände. Hilfreich ist auch, dass die Rezepte alphabetisch geordnet und von 1 bis 135 durchnummeriert sind. Das alles lässt darauf schließen, dass die Sammlung zum regelmäßigen Gebrauch bestimmt war, je nachdem, welches Rezept gerade zubereitet werden sollte. Mit anderen Worten: Die Zielgruppe waren Menschen, die tatsächlich kochten. Die Rezepte sind im Allgemeinen genauer beschrieben als in dem toskanischen Manuskript; was vor allem wichtig ist: Die Mengen der einzelnen Zutaten werden so angegeben, dass man viele Gerichte noch heute nachkochen kann. Das *Buch für den Koch* liefert uns damit heute einen der ersten und besten Einblicke, wenn wir wissen wollen, wie für die venezianischen Sklaven- und Gewürzhändler im 14. Jahrhundert das Essen zubereitet wurde.

Das Rezept Nummer 73 ist eines der kürzesten – und zwar unter anderem deshalb, weil der unbekannte Autor voraussetzte, dass alle kostbaren Zutaten mit Pistill und Mörser zu einem feinen Mehl verarbeitet wurden. Aber der Einfluss des Rezepts Nummer 73 ist überall in der ganzen Sammlung spürbar. An keiner anderen Stelle könnte man so gut anfangen, den Inhalt des Buches zu beschreiben:

> ***LXXIII Feine Gewürze für alles***
> Man nehme eine Unze Pfeffer, eine Unze Zimt, eine Unze Ingwer, eine achtel Unze Gewürznelken und eine viertel Unze Safran.

Gewürze und anderes wurden im mittelalterlichen Italien in Unzen gemessen. Eine Unze hatte in jeder Stadt einen geringfügig anderen Wert, der aber immer bei ungefähr 30 Gramm lag. Im *Buch für den Koch* kommen Gewürze in ungefähr drei Vierteln aller Rezepte vor. Neben dem Rezept Nummer 73 gibt es noch zwei weitere Anweisungen für die Herstellung von Gewürzmischungen. Das Rezept Nummer 74 mit dem Titel »Süße Gewürze für viele gute und feine

Dinge« enthält keinen Pfeffer – daher die Bezeichnung »süß«; und statt Safran schreibt es »Blatt« vor; wobei es sich dabei handelt, konnte kein Wissenschaftler eindeutig feststellen, einer begründeten Vermutung zufolge ist aber eine Art Patschuli gemeint. Was »Blatt« auch gewesen sein mag, es floss in eine Mischung ein, die als »überragend gut« bezeichnet wird und angeblich insbesondere zu Neunaugen und anderen Süßwasserfischen passt. Die dritte Mischung namens »Schwarze, starke Gewürze« (Rezept 75) wurde verschiedenen Soßen beigegeben; sie enthält zwei Unzen Pfeffer, zwei Muskatnüsse, eine achtel Unze Gewürznelken und zwei Unzen Kubebenpfeffer. (Die zuletzt genannte Zutat ist eine besonders aromatische Sorte aus Indien und Malaysia.) In allen drei Mischungen tauchen die einzelnen Gewürze in unterschiedlichen Kombinationen auf, und manche Rezepte verlangen auch Koriandersamen oder Kardamom sowie Gewürze, die heute noch exotischer sind als im Venedig des 14. Jahrhunderts, wie beispielsweise Galgant oder Paradieskörner, auch Meleguetapfeffer genannt. Die üppigeren Gerichte schmeckten im mittelalterlichen Venedig offenbar eher wie Hühnchen *korma* oder Lamm *dopiaza* und ähnelten weniger modernen Klassikern wie Leber *alla veneziana* oder *risi e bisi.* (Letzteres ist ein suppenähnliches *risotto* mit Erbsen – mit den Schoten kann man der Brühe noch mehr Aroma verleihen.)

Die detaillierten Anweisungen in dem *Buch für den Koch* über den Gebrauch von Gewürzen sind für das Mittelalter ungewöhnlich – aus den meisten anderen Quellen erfahren wir nur, dass Gewürze verwendet werden, aber nicht *wie.* Dass eine Rezeptsammlung, die in dem großen Gewürzimperium an der Lagune im Umlauf war, dem Thema so viel Aufmerksamkeit schenkt, mag nicht verwunderlich erscheinen. Manche Venezianer, die auf ihr Essen stolz sind, halten diese Tatsache sicher für sehr bedeutsam. Einige Kochbücher, die seit den 1970er Jahren erschienen sind, nennen das *Buch für den Koch* als Ausgangspunkt für die eigenständige Küchentradition Venedigs. Wenn man also die Spur der Gewürze bis in die Zeit Marco Polos zurückverfolgt, so die Vermutung, erkennen wir die erste Blütezeit jener genialen Gastronomie, die uns typisch venezianische Gerichte wie *pesse in saor* (gebratene Fische in einer Marinade aus Zwiebeln,

Öl, Essig – und manchmal auch mit Pinienkernen, Rosinen und einer Prise Gewürzen) geschenkt hat.

Die Idee, die mittelalterlichen venezianischen Köche hätten auf der Grundlage der Gewürze eine eigenständige lokale Esstradition begründet, ist verführerisch, aber einer Begegnung mit den historischen Belegen im *Buch für den Koch* hält sie nicht stand. Obwohl der Gewürzhandel in der Stadt eine so große Rolle spielte, ist der Anteil der Rezepte, in denen Gewürze vorkommen, im *Buch für den Koch* mehr oder weniger ebenso groß wie in anderen Rezeptsammlungen aus dem 14. und 15. Jahrhundert, und das nicht nur in Italien, sondern in ganz Westeuropa. »Feine Gewürze für alles« ist die beste Zusammenfassung, mit der man die Küche der Oberschicht zu jener Zeit beschreiben kann. Auffällig und wichtig an diesem venezianischen Manuskript ist also nicht, dass es venezianisch wäre, sondern dass es mittelalterlich ist. Wie sich herausstellt, waren die berühmten Unternehmer und Kapitäne aus Venedig erpicht auf Essen, dessen charakteristische Aromen alles andere als lokal waren. Das ist der Grund, warum es sich lohnt, die sauber transkribierten Seiten ein wenig genauer durchzugehen.

Kochen mit Gewürzen

Lebensmittelhistoriker gaben sich lange Zeit alle Mühe, die Annahme zu zerstreuen, Gewürze hätten in der mittelalterlichen Küche ausschließlich dazu gedient, den Geschmack von halbverfaultem Fleisch oder Fisch zu überdecken. In den italienischen Städten kam Fisch – wie wir auch in *Die Wunder von Mailand* erfahren haben – vorwiegend aus dem Süßwasser der nahe gelegenen Flüsse, Seen und Stadtgräben, oder es handelte sich um eingelegte oder eingesalzene Arten wie Hering und Kabeljau aus Nordeuropa. Auch Fleisch war für diejenigen, die es sich leisten konnten, sehr frisch. Viele Tiere wurden innerhalb der Stadtmauern oder ganz in der Nähe gehalten, und wenn sie vom Land kamen, wurden sie lebend zum Markt getrieben und erst kurz vor dem Verzehr geschlachtet.

Wenn das Essen also stark gewürzt wurde, tat man es, weil man den

Geschmack mochte. Dass man ihn mochte, hatte zwei Gründe: Erstens hatten die Menschen gelernt, Gutes zu genießen, und zweitens waren Gewürze teuer.

Die Ärzte des Mittelalters empfahlen Gewürze zur Regulation der Verdauung – ein Gedanke, der seinen Ursprung in der Medizin der römischen und griechischen Antike und insbesondere in den Schriften Galens hatte. Galen, ein produktiver Autor und Selbstverleger, entwickelte seine medizinischen Theorien als Arzt einer Gladiatorenschule und später als Leibarzt des Kaisers Marcus Aurelius sowie seines Sohnes Commodus (die in dem Film *Gladiator* von Richard Harris und Joaquin Phoenix gespielt wurden). Seine Gedanken drehten sich um die vier Körpersäfte: schwarze Galle, Blut, gelbe Galle und Schleim. Um gesund zu bleiben, musste man die Säfte ins Gleichgewicht bringen, und zu diesem Zweck war es wichtig, dass man sich richtig ernährte und gut verdaute. Ernährung und Medizin überschnitten sich so stark, dass Galen die Ärzte anwies, den Geschmack der Ausscheidungen ihrer Patienten zu prüfen.

Im Gefolge Galens stellten sich die Ärzte des Mittelalters den Magen als eine Art Fleischtopf vor, den man richtig aufheizen musste, um die Körpersäfte in Ordnung zu halten. Und da die Körpersäfte außerdem aus den vier Grundelementen aller Materie stammten – aus Erde, Luft, Feuer und Wasser –, konnte man die Wirkung aller essbaren Stoffe voraussagen, indem man sie auf einem entsprechenden Gitternetz mit vier Eigenschaften eintrug: heiß und kalt, nass und trocken. Gewürze waren fast immer heiß und trocken, und damit waren sie ein hervorragender Schutz gegen die gewaltigen Gefahren beim Verzehr von Lebensmitteln, die als kalt und feucht eingestuft wurden.

Einen zusätzlichen Reiz erhielten die Gewürze durch ihren hohen Preis. Der Mörser voller teurer Muskatnüsse und Gewürznelken hob ein Gericht von dem ab, was die einfachen Leute aßen. Ein Musterbeispiel dafür, welche Rolle Gewürze im Mittelalter als Statussymbol spielten, bietet das Rezept Nummer 55 im *Buch für den Koch. Panichata* ist ein Brei aus der Hirseart, die Bonvesin auch in den *Wundern von Mailand* erwähnt. Das venezianische Rezept verleiht dieser bescheidenen Zutat jedoch eine besondere Stellung, indem sie in Man-

delmilch gekocht wird; dann kommt heißes Fett hinzu, und man serviert sie mit Gänsebraten und einer karamellfarbenen Soße aus der Gänseleber, die mit Eidotter, Essig und *agresto* zerkleinert wird – Letzteres ist der Saft unreifer Trauben, der auf Deutsch als Verjus bezeichnet wird. Außerdem enthält die Soße »gute feine Gewürze«.

Darüber hinaus wird die *panichata* großzügig mit Zucker bestreut, auch er eine teure Handelsware aus dem Ausland, die praktisch allem, was eine mittelalterliche Küche verließ, zusätzliches Prestige verlieh. Dass die Köche im Mittelalter und in der Renaissance so freigebig mit dem Zucker umgingen, lag unter anderem daran, dass er den Geschmack des Salzes überdeckte, das in einem Zeitalter ohne Kühlschränke, Konserven oder Vakuumverpackungen in vielfacher Form zum Haltbarmachen der Lebensmittel diente. Insbesondere in den Wintermonaten schmeckte alles nach Salz – es sei denn, man konnte sich als Gegenmittel den Zucker leisten.

Die Soße, die in dem *panichata*-Rezept zur Gans gegessen wird, ist im Zusammenhang mit gekochtem oder gebratenem Fleisch ein häufig wiederkehrendes Merkmal der mittelalterlichen europäischen Lebensweise. Das *Buch für den Koch* beschreibt die Zubereitung einiger klassischer Soßen, darunter die Knoblauchsoße *agliata* (Rezept 3):

Knoblauchsoße für alle Arten von Fleisch

Man nehme den Knoblauch und koche ihn in der glühenden Asche, dann zerstoße man ihn gut und füge rohen Knoblauch und Brotkrumen, süße Gewürze und Brühe hinzu. Man zerkleinere alles und koche es eine Zeitlang. Dann trage man es heiß auf.

Die »Grüne Soße« (Rezept 81) enthält Petersilie, die mit Gewürzen und Salz zerkleinert und dann mit Essig verdünnt wird. Solche Soßen wurden in kleinen Schalen serviert, in die man die mundgerecht geschnittenen Fleischstücke mit der Hand hineintauchte.

Wenn Gewürze sogar einem Hirsebrei etwas Besonderes verleihen konnten, dann umgaben sie den anderen Grundbestandteil der mittelalterlichen Kochkunst, die Pastete, mit einer eindeutig königlichen Aura. Das Rezept 109 im *Buch für den Koch* heißt »Frische Pastete mit dicken Bohnen nach König Manfredi«. Die Füllung besteht aus ent-

hülsten und abgehäuteten dicken Bohnen. Diese werden in Milch gekocht, getrocknet und mit gebratenem *pancetta*, süßen und starken Gewürzen, Safran und frisch hergestelltem Käse vermischt. Die Mischung wird dann mit Scheiben von fettem Weichkäse in die Pastetenumhüllung geschichtet. Von den reichsten Haushalten abgesehen, wurde eine solche Pastete stets zum örtlichen Bäcker gebracht und in dessen Ofen gegart.

Das *Buch für den Koch* beschreibt eine Reihe von Gerichten, die auch ohne Gewürze bereits sehr raffiniert wären. Eines davon ist *Mortarolo* (Rezept 45), eine komplizierte Pastete mit Huhn, ganzen Datteln und frittierten Bällchen aus püriertem Käse, Eiern, Datteln, Pinienkernen und *pancetta*. Auch hier spielen Gewürze für alle Stadien der Zubereitung eine wichtige Rolle; selbst die Datteln werden mit Ingwer, Zimt und Gewürznelken gefüllt. »Dieses Gericht sollte gelb und voller kräftiger Gewürze sein«, heißt es zum Abschluss in dem Rezept – Gelb war wie Weiß eine Farbe, die eine Vorstellung von Luxus vermittelte.

Der beste Maßstab dafür, was an der mittelalterlichen Küche im Vergleich zu den heutigen Essgewohnheiten in Italien vertraut oder seltsam war, sind die Pastarezepte. Im Rezept 58 mit der Überschrift »Gewöhnliche Ravioli mit verstärkten Kräutern« handelt es sich bei den Ravioli wie heute um kleine Teigtaschen. Das *Buch für den Koch* rät zu einer Füllung aus Kräutern, die zunächst leicht gekocht, dann fein gehackt und mit Frischkäse und geschlagenen Eiern vermischt werden. Die Ravioli werden dann in Brühe gekocht und mit gutem Käse gratiniert; auf diese Weise entsteht ein Gericht, das auch heute ohne weiteres auf italienischen Tischen stehen könnte. Nur enthält die Füllung »süße und starke Gewürze« und »eine Menge Gewürze« wird auch darübergestreut. Ein anderes Beispiel sind die *lasagne*: Sie werden im Rezept 38 für die Fastenzeit mit geriebenen Walnüssen zubereitet, und in letzter Minute kommt ein Überzug aus gehackten Gewürzen und Zucker hinzu, ohne den kein mittelalterliches Nudelgericht vollständig wäre.

Dabei muss klargestellt werden, dass der Zucker, der auf *lasagne* und *ravioli* gestreut wurde, diese Gerichte nicht zu einer Süßspeise machte. Herzhafter und süßer Geschmack waren nicht getrennt, und

die Reihenfolge, in der die Gerichte aufgetragen wurden, folgte anderen Gesetzmäßigkeiten. Die heutige italienische Reihenfolge mit *antipasto*, *primo*, *secondo*, *contorno* und *dolce* verfolgt das lobenswerte Ziel, die Geschmacksrichtungen zu trennen und so anzuordnen, dass sich ein vertrautes, angenehmes Gefühl des Fortschritts vom Anfang bis zum Ende der Mahlzeit ergibt. Im Mittelalter wurde die Reihenfolge der Gänge wie auch ihre Kombination durch Galens Theorien vorgegeben. Das ebenso lobenswerte Ziel bestand hier darin, die heißen, trockenen, kalten oder feuchten Eigenschaften der einzelnen Zutaten ins Gleichgewicht zu bringen. Ein Menü bestand im Mittelalter nicht aus einer poetischen Abfolge verschiedener Gerichte, sondern aus sorgfältig verteilten, gegensätzlichen Säften. Manche Kombinationen gegensätzlicher Lebensmittel, die Galen den Köchen empfahl, werden in Italien noch heute serviert: beispielsweise Parmaschinken mit Melone oder Käse mit Erbsen.

Das Salz von Chioggia

Gewürze waren nicht nur in Venedig, sondern überall in Westeuropa das charakteristische Kennzeichen des feinen Essens. La Serenissima entwickelte wie Mailand und andere italienische Städte erst sehr viel später in ihrer Geschichte einen eigenständigen gastronomischen Stil. Belege dafür liefert schon der Text des *Buches für den Koch* aus Venedig, der ebenfalls das Produkt einer langen Stillen Post darstellt. Eine eingehende wissenschaftliche Analyse der Rezepte lässt darauf schließen, dass viele von ihnen von toskanischen Vorbildern abgeschrieben wurden, und manche von diesen stammten ihrerseits von lateinischen Rezepten ab, die in Neapel in Umlauf waren – einer Stadt, die damals dem französischen Herrscherhaus von Anjou unterstand. Auf jeder Etappe dieser Reise wurden die Rezepte auswendig gelernt, abgewandelt, falsch wiedergegeben, anderen vermittelt und dann erneut niedergeschrieben. Genau festzustellen, wann und wo ein einzelnes Rezept erfunden wurde, ist wahrscheinlich ein hoffnungsloses Unterfangen. Das *Buch für den Koch* ist eine zusammengewürfelte Anthologie verschiedener Gerichte, denen deshalb in den meisten Fällen das

charakteristische Flair eines einzelnen Ortes fehlt. Tatsächlich haben alle mittelalterlichen Kochbuchmanuskripte eine Gemeinsamkeit. Sie sind für die Geschichte des italienischen Essens von enormer Bedeutung, aber das liegt nicht daran, dass sie die Geburt einer »typischen« lokalen Küche kennzeichnen würden.

Gibt es demnach im *Buch für den Koch* nichts, was charakteristisch venezianisch wäre? Hier ist echte Vorsicht angebracht. Selbst manche Rezepte, die uns vertraut vorkommen, sind nicht so venezianisch, wie es den Anschein hat. Das Rezept 18 beispielsweise trägt die Überschrift »Hasen-*civiro*«. Das gehackte Fleisch wird kurz gekocht und in Speck gebraten, und anschließend gart man es in einer Mischung aus schwarz gerösteten Brotkrumen, fein gehackten Zwiebeln, Essig, pürierter Leber (der des Hasen), Honig und Gewürzen. Eine weitere typisch mittelalterliche Vorliebe betrifft die Mischung aus süßen und sauren Geschmacksrichtungen. »Wenn es gut gar ist, stellt man es zum Abkühlen beiseite, dann ist es gesund und vollkommen«, rät das *Buch für den Koch*. Eine moderne Form des *civiro*, *salmì* genannt, findet heute gelegentlich seinen Weg in die Restaurants von Venedig, aber das Gericht – eine Art Hasenpfeffer – ist keineswegs auf diese Stadt beschränkt. Das Gleiche gilt auch für das Rezept 80, eine Fischsoße, die dem heutigen venezianischen *pesse in saor* (Fisch in Marinade) ähnelt. Aber *pesse in saor* ist seinerseits identisch mit der Zubereitungsart *alla scapeche*, die in Süditalien angewandt wird, und die wiederum gleicht den *escabeche*-Rezepten aus Spanien, Südfrankreich, Portugal und Nordafrika. Alle sind gleich alt, und alle haben ihren Ursprung in einem süß-scharfen persischen Eintopf namens *sikb*, der in großen Teilen der muslimischen Welt beliebt war. (Sizilien war eben nicht der einzige Ort in Italien, an dem die muslimische Kultur ihren Einfluss entfaltete.)

Damit bleiben im *Buch für den Koch* nur wenige authentische Hinweise auf Venedig. Wer die Sammlung auch zusammenstellte, er wusste mit Sicherheit, was er tat. So wurden beispielsweise manche Rezepte, die bereits in früheren Kochbuchfragmenten auftauchen, im Sinne einer einfacheren Zubereitung abgewandelt. In einem Rezept heißt es sogar, man solle mehr Salz zugeben, wenn es sich um Salz aus den Salzpfannen von Chioggia am südlichen Ende der Lagune han-

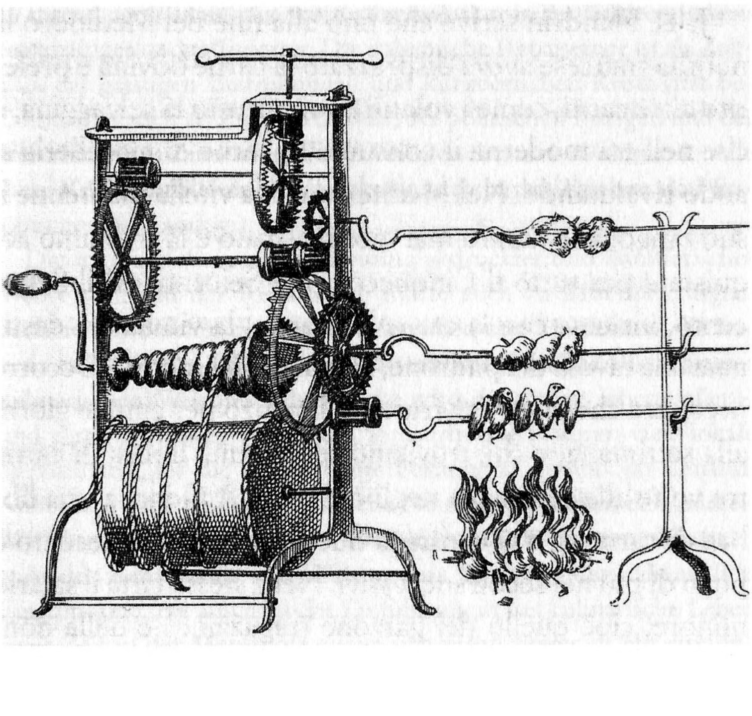
delt. (Venedig verkaufte Salz aus Chioggia an Städte in der gesamten Poebene bis nach Mailand.) Auch die nützliche alphabetische Anordnung der Rezepte im *Buch für den Koch* ist eine Neuerung. Und nachdem die alphabetische Liste der Gerichte mit der Nummer 121 für *zucche* (Kürbisse) zu Ende ist, fügt der venezianische Herausgeber einige eigene Rezepte hinzu. Eines davon, die Nummer 128, fällt eindeutig als lokale Errungenschaft auf: Es betrifft einfache Kekse aus einer sanft gebackenen Mischung von Eiern, Mehl und Zucker oder Honig; ihr Name lautet »Nonnen-*bozolati*. *Bussolai*, das moderne venezianische Wort, das sich von *bozolati* ableitet, bezeichnet ebenfalls eine Art Kekse, die man auf verschiedene Weise herstellen kann, und einige davon ähneln stark dem Rezept aus dem 14. Jahrhundert. Aber ein einziger einfacher Keks ist ein schlechtes Fundament für eine ganze kulinarische Tradition.

In einem gewissen Sinn war der mit Abstand größte Anteil aller Lebensmittel, die in den mittelalterlichen Städten Italiens verzehrt wurden, lokaler Natur: Sie wurden, wie wir in den *Wundern von Mailand* erfahren haben, innerhalb der Stadtmauern und in den umgebenden ländlichen Gebieten produziert. Aber die heutige selbstbewusst-eigenständige lokale Küchentradition ist weit von der Geisteshaltung des Mittelalters entfernt. Die Kaufleute von Venedig hatten nicht den Ehrgeiz, venezianische Gerichte zu essen: Sie verlangten nach dem gleichen gesunden, exklusiv gewürzten Geschmack wie andere wohlhabende Italiener. Das ist der Grund, warum alle heutigen italienischen Kochbücher, die den Ursprung ihrer lokalen Traditionen auf das Mittelalter zurückführen, mit einer gewissen Vorsicht zu genießen sind.

Dennoch vermittelt das *Buch für den Koch* einen spannenden Eindruck von jener urbanen Esskultur, die sich im späten Mittelalter in großen Teilen Italiens entwickelte. Es beschreibt nicht die Küche einer bestimmten Stadt, sondern eines ganzen Netzwerks italienischer Städte. Die wohlhabende urbane Oberschicht beherrschte das Hinterland ihrer jeweiligen Stadt; ihre Mitglieder handelten mit der Welt und untereinander; sie konkurrierten um politische Macht und tauschten politische Ideen aus. Die Stille Post in den mittelalterlichen Manuskripten zeigt, dass auch Rezepte ausgetauscht wurden – am

deutlichsten ist dies bei den Pastagerichten. Gute, gesunde Nahrung mit guten Manieren zu sich zu nehmen, war im Gegensatz zu anderen Regionen nicht das Privileg weniger Aristokraten, sondern ein Kennzeichen des Erfolges, nach dem auch eine größere Zahl von Bürgern streben konnte. Dieser Austausch innerhalb eines ganzen Netzwerks von Städten ist das charakteristische Merkmal der italienischen Esskultur. Die Vorstellung, die nationale kulinarische Tradition Italiens könne älter sein als die vielen lokalen Esstraditionen des Landes, ist für viele Italiener Ketzerei, aber es ist die plausible Schlussfolgerung, die man aus *Reise des Sehnsüchtigen um die Horizonte zu durchqueren*, *Die Wunder von Mailand* und dem *Buch für den Koch* ziehen kann.

Die Renaissance
Kochen für Päpste und Prinzen



5. Rom, 1468
Anständige Wollüstigkeit

Während der Renaissance wurde die Esskultur in den Städten Italiens reichhaltiger und raffinierter. Die italienische Renaissance ist als Zeitalter der geistigen Bestrebungen und künstlerischen Kreativität bekannt, aber auch als Zeit der Gewalt, der politischen Intrigen und der unverblümten Zurschaustellung von Macht und Wohlstand. Alle diese Kräfte entfalteten ihre Wirkung auch in den Küchen und Esszimmern des Landes.

Die stark zunehmende Verbreitung gedruckter und künstlerischer Werke während der Renaissance führte auch zu farbenprächtigen, detaillierten Beschreibungen der Menschen und Mahlzeiten, die Italiens aufblühende Tischzivilisation verkörperten. Das Bild von der kulinarischen Welt der Oberschicht wird deutlicher, lebensvoller – und vertrauter. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts waren viele lokale Spezialitäten, für die Italien heute bekannt ist, bereits im Umlauf. Außerdem hatte das gastronomische Netzwerk zwischen den Städten eine ausgezeichnete, erkennbar italienische Küche hervorgebracht.

In der Renaissance wurde Rom zum Zentrum der italienischen Gastronomie. Als anschauliche Einführung in das kulinarische Leben jener Zeit in der Metropole eignet sich nichts besser als ein erstaunliches Gemälde. Es verkündet den Triumph eines Papstes, einer Stadt und eines zurückhaltenden, skrupellosen, klugen Mannes, der auch der erste und größte Kochbuchautor der neuen Ära war.

Der Bibliothekar des Papstes

Sechs Männer – vier davon stehend, einer sitzend und einer kniend – sind von quadratischen, mit Marmor-Einlegearbeiten verzierten Säulen eingerahmt. Hinter ihnen erkennt man Säulen, Bögen, vergoldetes Gebälk und Decken mit azurblauen Einlegearbeiten, die symmetrisch in Richtung auf zwei hohe Fenster zulaufen. Diese sorgfältig gestaltete Geometrie sorgt für einen höchst theatralischen Hintergrund; und was die sechs Männer darstellen, ist nicht Geringeres als der Augenblick, als die Renaissance nach Rom kam.

Als Erstes fällt der Blick auf eine Gestalt im Vordergrund ganz rechts. Der Mann sitzt auf einem quastenverzierten Thron, und seine Kleidung besteht aus einem durchscheinenden weißen Rochett sowie einem roten Käppchen: Er ist Francesco della Rovere, Papst Sixtus IV. Zu seinem charakteristischen Profil gehören eine zynisch gebogene Augenbraue, eine dünne, steil nach unten weisende Nase und ein vierschrötiger Unterkiefer. Unmittelbar hinter ihm stehen zwei weitere kirchliche Würdenträger in ausladenden geistlichen Gewändern; beide tragen eine Tonsur, die mit pythagoräischer Präzision bis zu einer Linie unmittelbar über den Spitzen der Ohrläppchen reicht. Auf der anderen Seite des Freskos sieht man zwei Laien. Dass sie mächtig und reich sind, erkennt man an den schweren Amtsketten und dem Hermelinbesatz ihrer elegant taillierten Roben.

Seltsamerweise sieht keine dieser Gestalten eine der anderen an. Sie starren vielmehr bedeutungsvoll ins Nichts und verraten ausschließlich völlige Selbstversunkenheit. Ihre Ausstrahlung und das gesamte Bild sind so bombastisch, dass es schon über reine Arroganz hinausgeht.

Der sechste Mann in der Gruppe wirkt weniger eingebildet. Gutaussehend, grauhaarig und mit einer leichten Hasenscharte kniet er vor dem Papst. Die blaugraue Moiréseide seines Gewandes scheint aus dem Bild herauszuquellen und kommt dem Betrachter so nahe, dass sie zum Anfassen geradezu einlädt. Seine eigene sichtbare Hand ragt aus einem langen, roten Ärmel heraus; er zeigt damit auf eine lateinische Inschrift, in der Sixtus' kulturelle Errungenschaften gepriesen werden. Er bescherte der Stadt neue Kirchen, Brücken, den

Trevibrunnen und vor allem eine restaurierte vatikanische Bibliothek.

Durch den Pinsel seines Hofmalers Melozzo da Forli versuchte Papst Sixtus IV., sich einen Platz im Jenseits zu sichern – aber es war nicht der Platz, den die Bibel vorsah. Er wollte der Nachwelt als glorreicher Schirmherr von Gelehrsamkeit, Künsten und Architektur in Erinnerung bleiben. Dieser Wunsch – so viel kann man mit Sicherheit sagen – ging in Erfüllung. Bevor Sixtus 1471 zum Papst gewählt wurde, war Rom kaum mehr als eine Ansammlung von Dörfern, zwischen denen vernachlässigte Ruinen auf überwucherten Hügeln standen. Ein spanischer Besucher stellte fest, dass der Raum innerhalb der alten Stadtmauern zu einem großen Teil verlassen war: »Es gibt Teile, die sehen aus wie dichter Wald, und es heißt, in den Höhlen brüteten wilde Tiere, Hasen, Füchse, Hirsche und sogar Stachelschweine.« Ihrer klassischen Vergangenheit hatte die Stadt schon lange den Rücken gekehrt: Der Circus Maximus war ein Gemüsegarten. Und nicht nur das: Während großer Teile des 14. Jahrhunderts hatten die Päpste in Südfrankreich residiert, oder es hatte Streitigkeiten zwischen verschiedenen Anspruchstellern gegeben, sodass selbst die wichtigsten Kirchen mittlerweile baufällig waren. Erst 1420, mit der Rückkehr Martins V., fasste das Papsttum in Rom wieder Fuß. Sixtus hatte eine Vorliebe für üppige Bauwerke und begann, die Infrastruktur der Stadt neu zu gestalten: Er ließ Straßen pflastern und baute oder renovierte eine gewaltige Zahl von Kirchen und Klöstern. Außerdem gab er den Ponte Sisto in Auftrag, die erste Tiberbrücke, die seit der Antike gebaut wurde. Er schuf die Sixtinische Kapelle und ließ sie von Sandro Botticelli, Pituricchio, Perugino und Domenico Ghirlandaio ausmalen. Wie man der Inschrift auf dem Gemälde entnehmen kann, war er besonders auf ein Projekt stolz, an das Melozzos Fresko erinnert: die Renovierung der vatikanischen Bibliothek.

Aber trotz aller Bemühungen, ein repräsentatives Erbe zu hinterlassen, blieb Sixtus auch aus weniger ehrbaren Gründen in Erinnerung: durch Korruption, rücksichtslose politische Intrigen, Kriegshetze, eine dekadente Lebensweise und vor allem Vetternwirtschaft. Nicht weniger als sechs seiner Angehörigen setzte er den roten Kar-

dinalshut auf, und anderen verschaffte er einträgliche Stellungen, Immobilien oder Ehefrauen. Die vier Würdenträger, die auf Melozzos Gruppenporträt im Hintergrund stehen, sind ausnahmslos Neffen des Papstes.

Die freundlichste Aussage über Sixtus' Lebensweise, die Generationen von Historikern sich abringen konnten, lautete: Er kannte den Wert des Geldes nicht, weil er als Franziskanermönch aufgewachsen war. Seine Angehörigen zögerten nie, aus dieser Schwäche Vorteil zu ziehen, und zu den Lieblingsmethoden, mit denen sie dies erreichten, gehörte natürlich das Essen. Der Lieblingsneffe des Papstes (oder, wenn man dem Tratsch glaubt, sein Sohn) war der Kardinal Pietro Riario. Er gab im Juni 1473 für die Tochter des Königs von Neapel ein sechsstündiges Festessen, das selbst weltgewandten Beobachtern den Mund vor Verblüffung offenstehen ließ. Der Gast des Kardinals wurde in einem hölzernen Palast untergebracht, den man vor der Kirche der Heiligen Apostel errichtet hatte. Dieses üppige, vorübergehende Bauwerk war so bemalt, dass es aus Stein zu bestehen schien, und im Inneren gab es einen Hof, Springbrunnen, ein Theater und einen riesigen Bankettsaal mit Gobelins, goldbestickten Teppichen, Goldbrokat, Seide und Bergen von Tafelsilber. Das Bankett bildete den Höhepunkt des Aufenthalts der neapolitanischen Prinzessin in Rom: Man servierte mehr als 40 Gänge, darunter Hirschbraten, Reiher, Pfauen und sogar einen ausgewachsenen Bären. Das Menü drehte sich natürlich nicht nur um das Essen, sondern war gleichzeitig auch Show: Das Brot war vergoldet. Macht und Reichtum, die sich in Rom wie im übrigen Italien zunehmend in den Händen weniger Herrscher konzentrierten, wurden bei Tisch zur Schau gestellt.

Man war prachtvoll und schamlos zugleich: Wie das Festessen, so fängt auch Melozzos Gruppenbild den Prunk und die Skandale im Rom der Renaissance unter Sixtus IV. ein. Gleichzeitig kann man sich aber auch keine bessere Vorstellung für eine der rätselhaftesten Gestalten in der Geschichte des italienischen Essens vorstellen. Ihm wurde im Lauf der Jahrhunderte weniger Aufmerksamkeit zuteil als dem della-Rovere-Papst und seinen Neffen, aber seine Geschichte ist ebenso voller Intrigen und Skandale. Der grauhaarige Mann mit der

Hasenscharte, den Melozzo kniend malte, war der Bibliothekar des Vatikans, der allgemein unter dem von ihm selbst geprägten lateinischen Namen »Platina« bekannt wurde. Er lehrte die Geisteswissenschaften und war Humanist, wie man diesen Typus später nannte. Humanisten hatten die klassische Literatur studiert und unterrichteten Grammatik, Rhetorik, Dichtung, Geschichte und Moralphilosophie. Platina nahm jedoch unter allen Humanisten eine Sonderstellung ein: Er war der Verfasser des meistverkauften Kochbuches seiner Zeit. Sein Werk *De honesta voluptate et valetudine* (»Über anständige Wollüstigkeit und gute Gesundheit«) war das erste Kochbuch, das mit dem umwälzenden neuen Verfahren des Buchdrucks vervielfältigt wurde. In den nachfolgenden Jahrzehnten erlebte das Werk Dutzende von Auflagen. Platinas Buch trug mehr als alles andere dazu bei, dass das italienische Essen zu einem Vorbild wurde, das man schon bald überall in Europa kopierte.

Bevor wir aber die Seiten dieses kleinen Gastronomieführers aufschlagen, müssen wir wissen, warum Platina einige Jahre nach Erscheinen der *Anständigen Wollüstigkeit* auf Melozzos Fresko auftaucht. Das ist schon deshalb wichtig, weil es uns einen Eindruck von seinem Leben und seiner Zeit vermittelt, vor allem aber weil nur auf diese Weise deutlich wird, was für ein großes Rätsel hinter der *Anständigen Wollüstigkeit* steht.

Ob kniend oder nicht: Dass ein Beamter wie Platina auf einem Gemälde in derart ehrwürdiger Gesellschaft dargestellt wird, ist ungewöhnlich. Sicher, der Bibliothekar hatte aus mehreren Gründen Anspruch auf Berühmtheit, und diese Gründe gingen über sein Kochbuch und seine kluge Verwaltung der Investitionen in Bücher, mit denen Sixtus sich selbst feierte, hinaus. Als Lehrer hatte er die Denkweise einiger mächtiger Herrscher in Italien geprägt. Außerdem hatte er nicht lange zuvor die erste anständig recherchierte Geschichte des Papsttums fertiggestellt.

Aber mehr als diesen Leistungen verdankte Platina seinen Platz in Melozzos Gruppenbild der Idee einer »Renaissance« als solcher. Wie andere Humanisten, so wollte auch er das Verständnis und die Wertschätzung für die Meisterwerke wecken, die aus der griechischen und römischen Antike überliefert waren. Aber wenn die Humanisten die-

ses Wissen weitergaben, verbanden sie es stets mit einer Geschichte, die ebenso fesselnd wie historisch irreführend war. Die Menschen der Antike, so diese Fabel, hatten sich zu einer zeitlosen Größe aufgeschwungen. Nach dem Sturz Roms folgte dann das »dunkle Mittelalter« mit Unwissen und Barbarei. Jetzt aber, 1000 Jahre später, war eine wundersame neue *rinascita* oder »Wiedergeburt« im Gang. Wenn die modernen Menschen sich mit klassischer Literatur beschäftigten und dem darin vorgegebenen moralischen Beispiel nacheiferten, konnten sie eine ebenso herausragende Stellung erlangen wie die Menschen der Antike. Wenn Künstler, Architekten und Schriftsteller ihre Taten unsterblich machten, konnten sie ihren Ruf bis weit in die Zukunft fortschreiben. Mit anderen Worten: Die Humanisten trugen mehr als jeder andere dazu bei, die Wiedergeburt oder Renaissance zu erfinden. Sie war sowohl eine Geschichte, die Männer wie Platina über ihren eigenen Platz im Weltgeschehen verbreiteten, als auch ein Versprechen der historischen Größe, das sie Schirmherren wie Sixtus IV. anboten.

Platinas Gelehrsamkeit und der Begriff der Renaissance hatten einen schlauen Jungen aus einer lombardischen Kleinstadt, der früher Söldner gewesen war, zu einem Mann gemacht, den man in Gesellschaft von Kardinälen und Päpsten malen konnte. Platina mag ein Mann gewesen sein, der angesichts der Größe auf die Knie fiel, aber *sein* Finger weist auf die Inschrift, die er zu Ehren des Papstes und seiner Neugestaltung der Ewigen Stadt zu Papier gebracht hatte. Platina war der Verkünder der Unsterblichkeit von Sixtus IV.

Ein Ratschlag in Platinas *Anständiger Wollüstigkeit und guter Gesundheit* wäre für jeden nützlich gewesen, der bei einem der Festessen des Kardinals Riario gebratenes Bärenfleisch zu sich nahm: Es ist nicht gut für Milz oder Leber, wirkt aber dem Haarausfall entgegen. Dennoch ist Platinas Buch keine Anleitung zur Völlerei für bestechliche Päpste und Kardinäle. Es gehörte in der Renaissance vielmehr eindeutig zu den Bestrebungen der Humanisten, durch das Studium der klassischen Literatur eine moralische Wiedergeburt herbeizuführen. Platina verfolgt mit seinem Werk ein hohes ethisches Ziel: Zum ersten Mal bemühte er sich, das Ansehen der antiken Gelehrsamkeit und

Moralphilosophie mit den besten Seiten der italienischen Gastronomie in Einklang zu bringen.

Nur die wenigsten historischen Kochbücher vermitteln beim Lesen ein so eindeutiges Bild von der Persönlichkeit des Autors wie die *Anständige Wollüstigkeit und gute Gesundheit*. Leider ist dieses Bild alles andere als liebenswert: Platina war ein geistiger Snob und neigte zu übereifrigen Moralpredigten. (Reizbar und aufdringlich zu sein, war bei ehrgeizigen Humanisten wie ihm eine Berufskrankheit.)

Man kann aber in der *Anständigen Wollüstigkeit* noch mehr finden als nur einen Eindruck von der Persönlichkeit des Autors. Platina vollendete das Buch vermutlich in den Sommerferien 1465, also 15 Jahre bevor er für Melozzo Modell stand, zehn Jahre bevor er vatikanischer Bibliothekar wurde, und sechs Jahre bevor Francesco Rovere sich in Papst Sixtus IV. verwandelte. Noch wichtiger war, dass das Buch auch drei Jahre vor den außergewöhnlichen Ereignissen von 1468 fertig wurde: Im Februar dieses Jahres wurde Platina zusammen mit anderen Mitgliedern einer angeblich heidnischen Bruderschaft, die sich der Götzendienerei, Ketzerei, sexueller Ausschweifung und Völlerei schuldig gemacht hatte, festgenommen: Man warf ihm vor, er sei an einer Verschwörung zur Ermordung von Sixtus' Vorgänger Paul II. beteiligt gewesen. Das große Rätsel lautet also: War Platinas »anständiges« Kochbuch in eine heimtückische Verschwörung verwickelt?

Die Soße des Meister Martino

Platina war von Beruf eigentlich nicht Koch, sondern Gelehrter, und er war auch so klug, nicht etwas anderes vorzugeben. Die *Anständige Wollüstigkeit und gute Gesundheit* ist zu etwa 40 Prozent – vor allem in den Abschnitten mit den Rezepten – eine wörtliche lateinische Übersetzung eines Kochbuches, das Martino de Rossi, ein altgedienter Küchenchef, in Umgangssprache geschrieben hatte.

Ein Handwerker wie Meister Martino wäre wahrscheinlich nicht beleidigt, sondern geschmeichelt gewesen, wenn ein gelehrter Mann wie Platina sein Werk abschrieb. Die beiden lernten sich offenbar im

Sommer 1463 in Albano südlich von Rom kennen, wo Platina, ein unverbesserlicher Schmarotzer, bei Martinos Dienstherrn zu Gast war, einem ebenfalls lebenslustigen Kardinal. Die entspannte Atmosphäre und der süffige Wein aus den Albanerbergen taten anscheinend das Ihrige dazu, die kulturelle Kluft zwischen den beiden zu überbrücken. Während ihrer Plaudereien nahm die Idee für die *Anständige Wollüstigkeit* in Platinas Kopf Gestalt an.

In Meister Martino verkörperte sich alles, was die italienische Kochkunst ausmachte, seit die Städte im 11. Jahrhundert ihre wirtschaftliche und politische Vorherrschaft wiedererlangt hatten. Martino hatte bei mehreren Dienstherren von Mailand bis nach Neapel gearbeitet und lieferte zwar mit wenigen Ausnahmen sämtliche Rezepte, aber Platina steuerte den wissenschaftlichen, medizinischen, historischen, literarischen und moralischen Hintergrund bei, in den sie eingebettet wurden.

In Meister Martino und damit auch in der *Anständigen Wollüstigkeit* finden sich viele Aspekte der mittelalterlichen italienischen Esskultur, die uns bereits begegnet sind. Auch hier besteht großes Interesse an Obst, Gemüse und Süßwasserfischen. Es gibt ähnliche Pasteten, Getreidebreie und *ravioli*, ähnliche Soßen und natürlich die gleichen Gewürze. Dank Meister Martino enthält die *Anständige Wollüstigkeit* die Rezepte für einige großartige Brühen, Suppen, Eintöpfe, gebratene Gerichte und Eierspeisen; damit wird es zum umfassendsten Leitfaden für jeden, der die Geduld hat, die Aromen des Mittelalters neu zu erschaffen, statt nur über ihre Geschichte zu schreiben.

Die spezifisch kulinarischen Aspekte der *Anständigen Wollüstigkeit* – das heißt, die Rezepte von Meister Martino – brauchen hier nicht im Einzelnen abgehandelt zu werden. Die Gründe erläutert Platina selbst im Zusammenhang mit seiner Beschreibung der Soße. Das in der *Anständigen Wollüstigkeit* beschriebene *biancomangiare* (»weißes Essen«) ähnelt dem, das ein Jahrhundert zuvor im *Buch für den Koch* beschrieben wurde: geschälte Mandeln und die ausgebeinte Brust eines Kapauns (das heißt eines Hähnchens, das kastriert wurde, damit es mehr Fett ansetzt) werden zu einer Paste püriert und dann mit Gewürzen und Zucker gekocht. Ein solches *biancomangiare* wurde häufig über Fleischgerichte gegossen und war überall im Europa des späten Mit-

telalters sehr geschätzt – auch Chaucer erwähnt es. Damit es die richtige weiße Farbe annahm, musste man bei der Zubereitung besonders auf Sauberkeit achten, und manchmal verlegte man sie in eine abgetrennte Ecke der Küche.

An Meister Martinos *biancomangiare* ist so gut wie nichts Originelles. Aber Platina war von diesem Gericht so eingenommen, dass er nach der Wiedergabe des Rezeptes innehält und eine höchst bedeutsame Überlegung äußert:

> Es besteht kein Anlass, warum wir den Geschmack unserer Vorfahren gegenüber unserem eigenen bevorzugen sollten. Selbst wenn sie uns in nahezu allen Künsten überlegen waren, sind wir im Geschmack ungeschlagen.

Mit anderen Worten: Die Kochkunst in den italienischen Städten übertraf jetzt die im alten Rom. Aus der Feder eines Humanisten war dies das höchste Lob, das man sich vorstellen konnte. Die italienische Zivilisation mochte gerade eine Renaissance durchmachen, aber nach dem *biancomangiare* zu urteilen, hatte die Tischzivilisation des Landes eine solche Erneuerung nicht nötig. Einmal in der Stimmung zu Lobeshymnen, ergriff Platina dann auch gleich die Gelegenheit, dem Meister Martino herzhaft auf die Schulter zu klopfen: »Oh ihr unsterblichen Götter! Was habt ihr uns doch in meinem Freund Martino von Como für einen Koch geschenkt!«

Die *Anständige Wollüstigkeit* ist also zwar das erste Renaissance-Kochbuch, es enthält aber keine Renaissance-Rezepte. Streng genommen, gab es solche Rezepte nie. Ungefähr die gleichen Geschmacksrichtungen, die den Menschen im Mittelalter das Wasser im Mund zusammenlaufen ließen, hatten diese Wirkung auch während der Epoche, die ihren Namen den eigennützigen Bestrebungen der Humanisten nach einer kulturellen Wiedergeburt verdankt. Die Kochkunst folgt nicht zwangsläufig dem gleichen chronologischen Ablauf wie andere kreative Tätigkeiten. Das Essen enthielt in der Renaissance keine größere Perspektive; ebenso aß man in der Barockzeit nicht stärker verziert und während der Aufklärung nicht rationaler. Aber bevor wir zu Platina zurückkehren, wollen wir einige

Aspekte in Martinos Kochkunst betrachten, die eindeutig der italienischen Vorliebe entsprachen und deshalb unsere Aufmerksamkeit verdienen: Zucker und Pasta.

Die Begeisterung für Zucker, die schon im *Buch für den Koch* zu erkennen ist, war bei Meister Martino sogar noch stärker: Platina erklärt, es gebe praktisch nichts, das sich durch Zucker nicht verbessern ließe. Martino war sogar einer der Ersten, die Zucker nicht nur ähnlich wie Salz als allgemeine Geschmackszutat verwendeten, sondern mit seiner Hilfe gezielt Beignets und ähnliche Süßspeisen herstellten. Das übrige Europa folgte schon bald dem italienischen Vorbild und verbrauchte ebenfalls mehr Zucker zu immer unterschiedlicheren Zwecken.

Wichtig ist Meister Martino auch, weil er uns als einer der Ersten genaue Anweisungen dafür gibt, wie man »sizilianische *maccheroni*« zubereitet. Ein Teig aus Mehl, Eiweiß, Rosenwasser und Wasser wird um einen Eisenstab gewickelt, sodass die berühmten Röhren entstehen. »Wenn sie in der Sonne getrocknet werden, halten sie zwei bis drei Jahre«, erklärt er. Zur Herstellung von *vermicelli* rollt man kleine Stücke des gleichen Teiges zwischen den Fingern.

Martinos Rezeptvorschläge für diese frühen Formen der *pastasciutta* sind typisch für seine Zeit: *maccheroni* und *vermicelli* kann man in Brühe, Milch oder Mandelmilch kochen, und zum Servieren bestreut man sie mit Käse, Zucker und Gewürzen. Ebenfalls typisch für Martinos Zeit, für uns jedoch befremdlich, sind die empfohlenen Kochzeiten: eine Stunde für *vermicelli*, zwei Stunden für *maccheroni*. Mit seinem Gehalt an Eiweiß erforderte Martinos Teig vermutlich eine längere Kochzeit als die Form, die uns heute vertraut ist. Dennoch ist klar, dass Platinas Zeitgenossen bei ihrer Pasta eine sehr weiche Konsistenz bevorzugten. Der Begriff *al dente* lag noch weit in der Zukunft.

Pfau und Ziegenbraten

Ob Papst Sixtus und seine Neffen sich die Zeit nahmen, die *Anständige Wollüstigkeit und gute Gesundheit* durchzublättern, wissen wir nicht. Aber wenn sie es taten, hätten sie daraus vor allem gelernt, wie sie ihre Zuneigung zu den Klassikern selbst dann zur Schau stellen konnten, wenn sie Pfauen und Bären verzehrten. Platina benennt eine ganze Reihe von Quellen, die Eindruck machen sollen: von Aristoteles über Cicero, Homer, Livius, Ovid, Varro und Vergil bis zu Xenophon. Plinius der Ältere wird häufig zitiert, unter anderem im Zusammenhang mit dem Nährwert von Bärenfleisch. Von ihm erfahren wir auch, dass der antike Redner Hortensius als Erster Pfauen für eine zeremonielle Mahlzeit zubereitete. Heute gibt es nichts, was mit der *Anständigen Wollüstigkeit* vergleichbar wäre; am nächsten kommt ihm vielleicht noch der Leitfaden für Blender, die beim traditionellen »High Table Dinner« in Oxford gelehrte Bemerkungen fallenlassen wollen.

Einige Seiten der *Anständigen Wollüstigkeit* bieten einen ernüchternden Kontrast zu dem nachfolgenden finsteren Treiben im Rom des Sixtus. Angesichts der Moralpredigten in dem Buch hätten die päpstlichen Neffen schlucken müssen. Der Pfau, so warnt uns Platina verärgert, sei ein »großspuriger« Vogel, der von großspurigen Menschen verzehrt werde, und diese Menschen hätten vergessen, dass »nur Glück und die Dummheit anderer« der Grund seien, warum sie sich ihren Bauch nicht mit den übrigen Habenichtsen »in billigen Schenken und Tavernen« füllen müssten.

Damit ist die Tirade noch nicht zu Ende. Wie man an dem vollständigen Titel des Buches erkennt, interessierte sich Platina sehr für die Wissenschaft der guten Gesundheit: Schon ziemlich zu Beginn des Buches fasst er Galens Theorie über die Körpersäfte zusammen, und dann erklärt er mit großer Sorgfalt, wie die Lebensmittel von einer langen Liste sich auf den Stoffwechsel auswirken. Melonen beispielsweise, so erklärt er, solle man mit Vorsicht genießen: Sie wirken kühlend und nässend auf die Körpersäfte, aber dafür sei Wein ein gutes Gegenmittel. Aus ähnlichen wissenschaftlichen Gründen erregten auch Pfauen Platinas Missfallen: Sie seien unverdaulich und verstärkten die Schwermut.

Platinas wichtigste Aussage über Pfauen jedoch ist wie überall in dem Buch ethischer Natur. Der Appetit muss wie jeder andere Trieb durch moralische Erziehung überwacht und im Zaum gehalten werden. Die Frage, wie und wo man das Gleichgewicht zwischen Vergnügen und Selbstbeschränkung ansiedeln sollte, war zu jener Zeit ein Gegenstand heftiger Debatten. Häufig galt schon das Vergnügen selbst von seinem Wesen her als gefährlich. Tatsächlich war »anständige Wollüstigkeit« für viele Zeitgenossen Platinas ein Widerspruch in sich selbst. Eine stärker genussorientierte Linie zu verfolgen hätte für den Autor gefährlich werden können.

Dennoch gewannen Verbitterung und Neid bei ihm die Oberhand. In seiner Stellung als vatikanischer Bibliothekar erhielt Platina später das großzügige Gehalt von zehn Dukaten im Monat, einige Diener, ein Pferd und freie Kost in den Speiseräumen, die den leitenden Beamten des Papstes vorbehalten waren. Als er aber die *Anständige Wollüstigkeit* schrieb, hatte er kurz zuvor seinen Posten in den Diensten des Papstes verloren, den er sich zuvor durch Zahlung einer großen Summe scheinbar gesichert hatte. Allen Moralpredigten zum Trotz geht die Verärgerung an vielen Stellen mit Platina durch. Außerdem war er ganz offensichtlich vom Leben der feinen Gesellschaft fasziniert. Nachdem er uns eindringlich vor den moralischen und medizinischen Gefahren des Pfaus gewarnt hat, schreibt er das Rezept des Meister Martino ab: Darin wird der Vogel genauso gebraten und angerichtet wie auf dem Bankett des Kardinals Pietri Ritario – das heißt so, dass es den Anschein hat, er wäre noch am Leben.

Der Trick besteht darin, dass man den Vogel durch Aufschlitzen des Halses tötet und dann einen flachen Einschnitt anbringt, der sich bis zum Schwanz zieht. Anschließend zieht man Haut und Federn zusammen mit Beinen und Kopf in einem Stück ab. Die Karkasse kann man mit Kräutern und Gewürzen füllen, mit Gewürznelken spicken und auf einen Spieß stecken. Den Hals muss man in Tücher wickeln, die während des Bratens ständig feucht gehalten werden, damit das Fleisch nicht austrocknet. Wenn der Pfau gar ist, wird er wieder in seine eigene Haut und das Gefieder gehüllt, sodass er nun auch wieder Kopf und Beine hat, und dann wird er mit versteckten Nägeln und Draht an einem Servierbrett befestigt. Im weiteren Ver-

lauf macht Platina einige noch exotischere Serviervorschläge: Man könne versuchen, den Vogel mit Gewürzen zu bestreuen und zu vergolden, oder man steckt ihm mit Kampfer getränkte Wolle in den Schnabel, die man kurz vor dem Auftragen anzündet. Wer heute seine Gäste mit diesem Gericht beeindrucken möchte, ist gut beraten, zunächst einmal mit einem Brathähnchen zu üben.

Dass Platina zweierlei Maß anlegte, ist deutlich zu erkennen. Er möchte den Pfau verabscheuen und ihn gleichzeitig essen. Die Unterscheidung zwischen Moral und Reichtum fällt ihm schwer. Auch an anderen Stellen in seinen Schriften findet sich viel Heuchelei, so beispielsweise in *De Amore*, einer Abhandlung über die Liebe, die er ebenfalls in den Sommerferien 1465 verfasste, also im gleichen Jahr, als er auch die *Anständige Wollüstigkeit* vollendete. In *De amore* verteidigt Platina die eheliche Liebe nachdrücklich gegenüber den Versuchungen der Wollust. Er gibt sich dabei so prinzipientreu, dass das Werk einen seiner Freunde dazu veranlasste, ein Spottgedicht zu schreiben: Darin wird ihm vorgehalten, er sei ein Liebhaber der »die ganze Nacht andauernden Fellatio« und des »heftigen Beischlafs« mit »Dirnen«. Platina, so heißt es zum Schluss in dem Gedicht, sei ein ebenso guter Dichter wie ein schlechter Liebhaber. Noch im höheren Alter soll er sich mit einem »schmutzigen und entsetzlich hässlichen Mädchen« eingelassen haben. Offensichtlich hatte Platina es gern ein wenig grob.

Wie über den Pfau, so äußert sich Platina auch über Sex wie ein Mann, der etwas zu verbergen hat. In der *Anständigen Wollüstigkeit* lässt er eine geradezu besessene Vorliebe für aphrodisierende Lebensmittel erkennen. Er beschreibt Dutzende von Zutaten und Gerichten, die das sexuelle Verlangen anregen sollen: von Pinienkernen bis zu Pastinaken, von Kichererbsen bis zu »Goldkugeln« (die wir heute als Arme Ritter bezeichnen würden). Dicke Bohnen regen die Lust an, weil sie wie Hoden aussehen. Zwiebeln, in geringen Mengen verzehrt, »steigern den sexuellen Appetit und verstärken seine Befriedigung mit lustvoller Feuchtigkeit«. Austern sind »wertvoll für den Wollüstigen, weil sie sogar eine abgestorbene Leidenschaft wieder zum Leben erwecken«. Ob Platina solche Eigenschaften für gefährlich, nützlich oder beides hält, ist nicht genau zu erkennen.

Mit den meisten seiner Bücher wollte Platina reiche, mächtige Schirmherren beeindrucken, die *Anständige Wollüstigkeit und gute Gesundheit* war aber auch für seine Freunde bestimmt. Es ist voller trockener Seitenhiebe und satirischer Lobeshymnen auf andere Mitglieder seines Freundeskreises, und alle tragen lateinische Namen, die seinem eigenen entsprechen. In dem Rezept für »Rüben in Rüstung« zum Beispiel werden gekochte Rübenscheiben zusammen mit frischem, fettem Käse erhitzt. Mit einer Offenheit, von der manche heutigen Kochbuchautoren noch etwas lernen können, bezeichnet er das Gericht als »sehr gefährlich« und nur für seinen gefräßigen Kumpel Domitianus geeignet. Pomponius, ein anderer Freund, wird zum Musterbeispiel der Selbstbeschränkung erklärt, weil er bei seinen Abendgesellschaften nur Knoblauch, Zwiebeln und Schalotten servierte. Callimachus erhält den Rat, keinen Ziegenbraten mit Knoblauch zu essen, weil dieser schlecht für das Augenlicht und gut für die Libido sei. Das Rezept jedenfalls klingt verlockender als das für »Rüben in Rüstung«: Man wickelt ein ganzes Zicklein in Speck und Knoblauchzehen, röstet es am Spieß und serviert es mit einer Soße aus zerdrücktem Knoblauch, geschlagenem Eigelb, fetter Brühe, Safran, Pfeffer und dem unvermeidlichen Verjus.

Platina und seine Freunde gehörten der »Akademie« an, wie sie genannt wurde. Ihre Galionsfigur war derselbe Pomponius, der seinen Gästen angeblich nur Knoblauch und Zwiebeln zu essen gab; zufällig war er auch ein charismatischer Universitätsprofessor. Zu den intelligentesten und lebhaftesten Akademiemitgliedern gehörte Callimachus, der den Rat erhielt, seine Libido nicht mit Ziegenbraten zu stark anzuregen. Mit einer Leidenschaft, die an Exzentrizität grenzte, pflegte die Gruppe ihr Interesse an lateinischer Literatur und römischen Baudenkmälern. Sie diskutierten über klassische Autoren, kritisierten sich gegenseitig, wenn sie selbst lateinische Dichtungen verfasst hatten, und streiften rund um Rom durch Wälder und Felder, um Ruinen zu besichtigen und von früherer Größe zu träumen. Offensichtlich legten sie sogar Togen an und feierten rauschende Ess- und Trinkgelage im römischen Stil.

Aus diesem eigenartigen Umfeld der römischen Akademie entsprang auch die *Anständige Wollüstigkeit*. Beim Lesen hat man den Ein-

druck, als Außenstehender einer Unterhaltung zwischen alten Freunden zu lauschen: Man spürt eine gewisse Ausgelassenheit, aber viele der Anspielungen versteht man nicht. Kurz gesagt, machte alles ein wenig einen konspirativen Eindruck. Das ist möglicherweise kein Zufall: Immerhin waren Platina, Pomponius, Callimachus und andere genau diejenigen, die wenig später unter dem Vorwurf angeklagt wurden, sie hätten eine Verschwörung zur Ermordung des Papstes Paul II. angezettelt.

Die Verschwörung von 1468

Platina selbst gibt über die Ereignisse der letzten Februartage 1468 einen anschaulichen, dramatischen Bericht. Der Karneval ging gerade zu Ende, und in Rom herrschte eine ausgelassene Atmosphäre. Man hatte Wettrennen zwischen dem Domitiansbogen und der Markuskirche veranstaltet, und zum Vergnügen der Menge hatten daran sowohl Pferde, Esel und Büffel als auch Männer aller Altersgruppen teilgenommen. Es gab auch einen besonderen Wettlauf für Juden, die dabei von den Umstehenden mit Schmutz und Steinen beworfen wurden. Papst Paul hatte den Siegern gerade ein Geldgeschenk gemacht, da wurde ihm berichtet, ein Informant habe von einer Verschwörung erfahren: Seine Heiligkeit sollte am 2. März, dem ersten Tag der Fastenzeit, ermordet werden. Rädelsführer der Verschwörung sei Callimachus, aber auch andere Mitglieder der Akademie, unter anderem Platina, seien darin verwickelt. Ein bekannter, aus der Stadt verbannter Revolutionär war Berichten zufolge in den ländlichen Gebieten südlich von Rom gesehen worden, und bei ihm war angeblich eine Armee von Banditen, die bereitstanden, den Papstpalast zu stürmen.

Dem Papst war die jüngste Geschichte Roms mit ihren Verschwörungen und Revolten nur allzu gut bekannt, und so bekam er Angst. Ein Verschwörer nach dem anderen wurde verhaftet. In der Nacht umstellten die päpstlichen Wachen Platinas Haus und brachen Fenster und Türen auf. Sie fanden aber nur den Diener vor, und der erklärte zitternd, Platina sei mit einem früheren Schüler, dem Kardinal Gonzaga von Mantua, zum Abendessen gegangen. Der Verfasser der *An-*

ständigen Wollüstigkeit wurde aufgespürt, vom Tisch weggezerrt und sofort zum Papst gebracht.

Damit begann für Platina ein Jahr mit Gefangenschaft, Verhören und Folter. Einmal, so schrieb er später, »wurden mir so starke Schmerzen zugefügt, dass ich lieber gestorben wäre, als die Pein meiner erschütterten, zerschmetterten Gliedmaßen zu ertragen«. Aus dem Gefängnis schrieb er, es bestehe die Gefahr, dass er auf der Folterbank seinen rechten Arm verlor. Ein ähnliches Martyrium machten auch seine Freunde durch; ein junges Mitglied der Gruppe starb an den Verletzungen. Auch Pomponius, der Leiter der Akademie, wurde in der Engelsburg inhaftiert, nachdem man ihn aus Venedig abgeschoben hatte, wo er zuvor bereits unter dem Vorwurf der Sodomie festgenommen worden war. Zu den wenigen, die entkamen, gehörte der angebliche Rädelsführer Callimachus.

Die Vorwürfe, die gegen die Mitglieder der Akademie erhoben wurden, gingen weit über eine Verschwörung zum Sturz der Papstherrschaft hinaus. Callimachus war angeblich Astrologe und hatte aufrührerische Prophezeiungen über politische Unruhen ausgesprochen. Allen anderen wurde vorgehalten, sie hätten Gott, Christus und die Kirche geleugnet. Die Anklage bezeichnete sie als Götzendiener, die römische Götter anbeteten und ihre Taufnamen gegen heidnische Namen getauscht hatten, sowie als Epikuräer, die sich nur der Wollust hingaben, als Anhänger der Völlerei, die während der Fastenzeit regelmäßig Fleisch aßen, und als Lüstlinge, die ihre Fleischeslust mit Männern und Frauen gleichermaßen befriedigten.

Jetzt wurde die *Anständige Wollüstigkeit* plötzlich zu einem gefährlichen Beweisstück. Dieses angeblich moralische Buch über das Essen berief sich viel häufiger auf die »unsterblichen Götter« als auf Christus, verurteilte mit glühenden Worten die Essgewohnheiten der Kirchenoberen und gab eine Fülle von Ratschlägen über Aphrodisiaka. Damit vermittelte es nicht gerade einen günstigen Eindruck vom Humanismus.

Humanisten wie Platina hatten in den italienischen Städten unbemerkt für eine Verschiebung der moralischen Vorstellungen gesorgt. Sie spielten die Bedeutung der Sünde herunter und stellten stattdessen einen weltlichen Leitfaden für angemessenes Verhalten bereit, der

sich auf antike Beispiele stützte und unausgesprochen den Mächtigen schmeichelte. Vor dem unangenehmen Hintergrund der Verschwörung von 1468 jedoch sah es so aus, als habe die *Anständige Wollüstigkeit* aus dieser unterschwelligen Verschiebung einen gefährlichen Bruch gemacht. War die humanistische Ethik in Ketzerei und Aufstand umgeschlagen? Freunde von Platina, die Glück gehabt hatten und der Festnahme entkommen waren, kratzten eilig zahlreiche Namen, darunter auch den von Callimachus, von einer Kopie des Manuskripts. Andere Exemplare wurden vermutlich zerstört, unter ihnen auch Platinas Original. (Die ersten gedruckten Versionen der *Anständigen Wollüstigkeit* erschienen erst 1470.)

Im Verhör gestand Pomponius einige kleinere Sünden, deretwegen er angeklagt war: Aus gesundheitlichen Gründen habe er an den Fastentagen manchmal Fleisch gegessen, und gelegentlich sei ihm gegenüber einem Geistlichen der Kragen geplatzt. Aber alle anderen Vorwürfe stritten er und Platina energisch ab. Beide Häftlinge bemühten sich, Callimachus die Schuld zu geben, der sich jetzt in Zypern außerhalb der Reichweite der päpstlichen Gesandten befand. Sie erklärten, er sei ein Trunkenbold und Aufrührer, der immer wieder vom frühen Tod des Papstes Paul und dem Ende der kirchlichen Herrschaft in Rom gefaselt habe. Sie hätten keine Ahnung gehabt, dass irgendjemand ihn ernst genommen hätte!

Ob es an dieser Verteidigungsstrategie lag, dass sie schließlich freigelassen wurden, oder ob ihre Freunde in den höheren Rängen des Klerus ihren Einfluss geltend gemacht hatten, ist nicht geklärt. Viele Aspekte der Verschwörung von 1468 sind bis heute rätselhaft. Man weiß nicht einmal, ob Platina und seine Freunde in einen düsteren Kerker geworfen wurden oder in angenehmen Wohnräumen lebten – in den runden Mauern der Engelsburg gibt es beides.

Die meisten Zweifel ranken sich um die Verschwörung zur Ermordung Pauls II. Einer Theorie zufolge gab es überhaupt kein Komplott. Die Liebe der Akademiemitglieder zu allem Römischen war einfach aus dem Ruder gelaufen. Der Papst, der wegen der sexuellen Unmoral vieler klassischer Dichter immer beunruhigt gewesen war, wollte Pomponius und seiner Gruppe nur ein wenig Angst einjagen. Die Togapartys mussten aufhören.

Das andere Extrem ist die Ansicht, die Verschwörung sei eine weitaus ernstere Angelegenheit gewesen. Danach stand Callimachus mit mächtigen Anhängern keines Geringeren als des türkischen Sultans Muhammad II. in Verbindung, der sich für den Erben der römischen Kaiser hielt. Muhammads Armee hatte 1453 Konstantinopel erobert, die zweite Hauptstadt des Christentums, und rückte jetzt auf dem Balkan vor. Nur die Adria und die chronisch zersplitterten italienischen Stadtstaaten standen einer muslimischen Herrschaft in Italien noch im Weg – und einem römischen Reich, das wieder einmal, jetzt unter den Türken, vereinigt war.

Papst Paul II. starb 1471. Sein Nachfolger Sixtus IV. schloss Platina und die anderen Akademiemitglieder schnell in die Arme und gab ihnen Stellungen im kirchlichen Apparat.

Hatte Platina schon vor der Verschwörung von 1468 etwas Verschlagenes an sich gehabt, so wurde er später, als der Schatten seiner Gefangenschaft auf der Engelsburg über seinem Ruf hing, richtiggehend heimtückisch. In seinen Schriften ergriff er jede Gelegenheit, sich erneut zu verteidigen. Anfangs denunzierte er seine Freunde aus der Akademie wegen ihrer lockeren Moral. In späteren Werken stellte er sie jedoch als würdige Gelehrte dar, die von einem Papst, der die Gelehrsamkeit verabscheute, zu Unrecht verfolgt worden waren. Sein Werk *Das Leben der Päpste* brachte er mit einem Kapitel über seinen Verfolger Paul II. zum Abschluss. Darin erzählt er vor allem die Geschichte der Verschwörung von 1468, wobei er seine eigene Unschuld hervorhebt und den Ruf des verstorbenen Papstes beschmutzt. Der Autor des ersten Renaissance-Kochbuches muss sich voller vergnügter Rachsucht die Hände gerieben haben, wenn er seine eigenen Anmerkungen über die Essgewohnheiten des Mannes las, der ihn der Völlerei beschuldigt hatte:

> Paul II. hatte gern eine große Vielfalt von Gerichten auf seinem Tisch und aß allgemein vom Schlimmsten; andererseits konnte er aber sehr lautstark werden, wenn das, was er mochte, nicht angeboten wurde. Er liebte Melonen, Krebse, Konfekt, Fisch und Speck. Diese seltsame Ernährung, so glaube ich, verursachte den Gehirnschlag, an dem er

starb; denn am Tag vor seinem Tod hatte er zwei sehr große Melonen verzehrt.

Hätte Paul II. doch nur die Warnungen in der *Anständigen Wollüstigkeit und guten Gesundheit* besser beherzigt!

Als Platina 1480 gemalt wurde, wie er mit seinem gefolterten rechten Arm auf die Inschrift in Melozzo da Forlis berühmtem Bild von Sixtus und seinen Neffen deutet, stand er auf dem Höhepunkt seiner Laufbahn. Wie man jedoch aus neueren Untersuchungen weiß, war er ursprünglich nicht mit auf dem Bild: Er wurde über das Porträt des Mannes gemalt, der vor ihm vatikanischer Bibliothekar gewesen war. Außerdem sorgte Platina dafür, dass Melozzo ihn gut aussehen ließ. Es war nicht das einzige Mal, dass er historische Aufzeichnungen manipulierte. Wie weit die römische Akademie mit ihrem Heidentum, ihren Ausschweifungen und ihrer Völlerei ging, ist bis heute Gegenstand der Spekulationen: Die besten Aufschlüsse liefern immer noch die widersprüchlichen Seiten der *Anständigen Wollüstigkeit.* Auch das wahre Ausmaß der Verschwörung von 1468 werden wir nie kennenlernen. Dass solche Unsicherheiten bis heute bestehen, liegt vor allem daran, dass nahezu alle Dokumente über die Verfolgung vermutlich Ende der 1470er Jahre aus der vatikanischen Bibliothek verschwanden. Das heißt, vermutlich fehlen sie gerade seit der Zeit, als Platina vatikanischer Bibliothekar war.

6. Ferrara, 1529
Eine Dynastie bei Tisch

Kessel und Kelle

In der Renaissance wurde das Festmahl zur Kunstform erhoben. Das Essen wurde mit Theater, Musik, Tanz, Malerei, Bildhauerei und Architektur kombiniert, sodass man mit allen Sinnen genießen konnte.

Wenn man sich ein Bild davon machen will, wie andere Formen der Kreativität sich um die Esstische versammelten, ist man leicht versucht, nach Florenz und auf seine ungeheure Konzentration künstlerischer Begabungen zu blicken. In der Stadt fanden Anfang des 16. Jahrhunderts die phantasievollsten Gelage ihrer Zeit statt. Eine Künstlergruppe, die sich selbst als »Gesellschaft des Kochkessels« (*Compagnia del Paiolo*) bezeichnete, hielt regelmäßig Gelage ab, um ihre Fähigkeiten zu feiern. Gastgeber war der Bildhauer Giovan Francesco Rustici. Zu den Treffen brachte jeder Gast ein eigens erdachtes, phantasievolles Gericht mit. Bei einer denkwürdigen Gelegenheit lud Rustici die ganze Gesellschaft zum Essen in einem riesigen Kochkessel ein, der aus einem umgebauten Weinfass bestand. Sein Beitrag zu den vorgestellten Gerichten war eine Kombination aus einem Kessel aus Gebäck und zwei Statuen, die sorgfältig aus gekochten Kapaunen geformt waren: Sie zeigten, wie Odysseus seinen Vater in einen Zauberkessel tauchte, um ihm seine Jugend wiederzugeben. An dem gleichen Abend enthüllte Andrea del Sarto einen Tempel, der wie das Baptisterium von San Giovanni achteckig war;

seine acht Säulen schienen aus Porphyrgestein zu bestehen, waren aber in Wirklichkeit große Würste mit geschnitzten Kapitellen aus Parmesan und Randleisten aus Zucker. Der Tempel hatte einen raffinierten Mosaikfußboden aus Gelatine, und in der Mitte sang ein Chor aus gekochten Drosseln, die in Gewänder aus Schinken gekleidet waren; ihr Notenbuch bestand aus *lasagne* und wurde von einem Lesepult aus kaltem Kalbfleisch gestützt.

Rustici gehörte auch einem anderen Feinschmeckerclub an, der Gesellschaft der Maurerkelle. Ihre Mitglieder erhielten bei einer Zusammenkunft die Anweisung, als Arbeiter gekleidet zu erscheinen. Als sie eintrafen, zeigte man ihnen die Pläne für ein Bauwerk und forderte sie auf, dieses mit ihren Maurerkellen aufzubauen. Statt Mörtel erhielten sie aber gezuckerten *ricotta* und andere Käsesorten, die mit Gewürzen und Pfeffer vermischt waren. Backsteine, Steinblöcke und Fliesen waren Brotscheiben und dünne Blätter aus *stiacciata*, eine Art süßer *focaccia*. Während sie an der Arbeit waren, brachten Diener ein Gestell voller Pasteten und gebratener Leberstücke sowie eine Säule mit gekochten Kapaunen und Kalbfleisch. Ein anderes Festmahl hielt die Gesellschaft der Maurerkelle in der Hölle ab – das heißt in einem düster erleuchteten Raum, der mit Bildern von gepeinigten Seelen ausgemalt war. Während Schreckensschreie die Luft erfüllten, servierte ein als Dämon verkleideter Diener die Gerichte – verschiedene Fleischsorten, die in Form von Schlangen, Kröten, Spinnen und Fledermäusen angerichtet waren.

Giovan Francesco Rustici war ein liebenswerter Exzentriker, der sich ein Stachelschwein als Haustier hielt; er entstammte einer Adelsfamilie und verfügte deshalb über große Freiheiten; so konnte er mehr Energie darauf verwenden, seinem Raben das Sprechen beizubringen, statt seine kreativen Instinkte so zu zügeln, dass sie zu den Launen wohlhabender Mäzene passten. Diesem gleichen Ethos einer ungezügelten Kreativität entsprangen auch die Festessen, die er mit der Gesellschaft des Kochkessels und der Gesellschaft der Maurerkelle veranstaltete. Aber bei großen Gelagen ging es vorwiegend nicht um Kunst, sondern um Macht. Das mussten andere Künstler erkennen, die nicht über Rusticis Unabhängigkeit und Reichtum verfügten; einer von ihnen war sein Freund Leonardo Da Vinci, der 1489 in

Mailand den Auftrag erhielt, Gedecke für das Hochzeitsbankett von Gian Galeazzo Sforza und Isabella von Aragon zu entwerfen. Solche Gastmähler waren ebenso politisch wie die Eheschließungen, die damit gefeiert wurden. Ein Bankett bei Hofe stellte für den Herrscher eine Gelegenheit dar, seine Pracht, seinen Reichtum, seine Anmut, seine Autorität und seinen Sinn für gute Gelegenheiten zur Schau zu stellen – oder kurz gesagt, seine Herrlichkeit, um ein Lieblingswort jener Zeit zu benutzen.

Aus diesem Grund führen uns die Nächte der verschrobenen Genüsse, die Giovan Francesco Rustici und die Gesellschaft des Kochkessels in Florenz feierten, nicht zum Kernpunkt der kulinarischen Erlebnisse in der Renaissance. Weitaus bedeutender und weitaus herrlicher war ein Bankett, das am 24. Januar 1529 in einer anderen Stadt stattfand. Sie liegt nördlich von Florenz und jenseits der Apenninen mitten in den Feuchtgebieten der Poebene.

Der Haushofmeister

Ferrara war Festung und Garten zugleich. Die Hälfte der Stadt bestand aus engen mittelalterlichen Gassen, die andere Hälfte nahmen fürstliche Promenaden und Parks in Anspruch. Im Mittelpunkt stand eine der imposantesten Burgen Europas. Große Teile Ferraras sind bis heute hervorragend erhalten, und in ganz Italien gibt es keine andere Stadt, deren Mauern so ausführlich die Geschichte der Renaissancetyrannei in all ihrer Herrlichkeit und Schande erzählen.

Das Bankett, das am 24. Januar 1529 in Ferrara stattfand, war eine der großen Renaissancefeierlichkeiten, und ihr Schauplatz war eine der großen Renaissancemetropolen. Gleichzeitig wurde auch bei kaum einer anderen Veranstaltung jener Zeit so genau aufgezeichnet, worin die Unterhaltung des Abends bestand: Zum Glück für Historiker, die sich für italienisches Essen interessieren, wurde jedes Rezept für jedes einzelne Gericht voller Stolz niedergeschrieben. Diese Aufzeichnungen verdanken wir einem außergewöhnlich kreativen Kopf, der für die Kunst des Lebens an Renaissancehöfen von weitaus größerer Bedeutung war als jeder Maler oder Bildhauer.

Cristoforo da Messisbugo war Verwalter und Haushofmeister der Herzöge von Ferrara. Es gibt nur ein einziges Bild von ihm, einen Kupferstich aus seiner späten Lebensphase. Es zeigt einen Mann mit markantem Profil, hohlen Wangen und kurzen Haaren. Unter dem üppigen Bart erkennt man deutlich die schwere Kette, das Symbol seiner Stellung am Fürstenhof. Wenn wir uns Messisbugo hinter den Kulissen seines größten Banketts vorstellen, so kommandierte er, nach den Schriftstücken in seiner Handschrift zu schließen, seine gewaltige Dienerschar sowohl mit bissigen Ermahnungen als auch mit verschrobenen Worten der Zustimmung, die alle auf die gleiche lästige Weise vorgetragen wurden. Im Jahr 1529 war Messisbugo in den besten Jahren; er stand auf dem Höhepunkt seiner Laufbahn und konnte auf die persönliche Gunst des Herzogs von Ferrara zählen.

Er entstammte dem niederen Adel und begleitete den Herzog zusammen mit anderen Würdenträgern des Hofes von Ferrara auf vielen diplomatischen Missionen. Aber auch als Messisbugo in diese höheren Kreise aufstieg, behielt er allen noch erhaltenen Berichten zufolge fast zwanghaft die einfachsten alltäglichen Lieferungen am Hofe im Auge, beispielsweise Kastanien, Kerzen und Stroh. Er zahlte die Gehälter an die vielen Diener, Beamten und Familienmitglieder, die sich im Umfeld des Herzogs bewegten. Messisbugo kannte jeden Einzelnen von ihnen mit Namen: von Lakaien, Falknern und Musikern bis zu den Pavian- und Leopardendompteuren; von Architekten, Rüstungsschmieden und Polsterern bis zu Nonnen, Witwen und unehelichen Söhnen.

In der Renaissance gab es bei Hofe keine Trennung zwischen dem Privatleben des Herrschers und dem öffentlichen Leben in der Stadt. Deshalb lassen sich Messisbugos Tätigkeiten bei Hofe auch nicht mit irgendeiner modernen Berufsbezeichnung umfassend beschreiben: Es war eine seltsame Mischung aus einfachen Pflichten im Haushalt und großen Staatsangelegenheiten. Neben seiner diplomatischen Rolle spielte er den Quartiermeister, den Sozialminister, den Hausverwalter und natürlich den Küchenchef. Große höfische Festessen boten sowohl dem Haushofmeister als auch seinem Herrn die Gelegenheit, alle ihre Fähigkeiten zur Schau zu stellen. Im Jahr 1548, kurz vor seinem Tod, fasste Messisbugo schließlich seine Erfahrungen aus

rund 35 Dienstjahren in einem Buch zusammen, dem er den Titel *Bankette* gab.

Die Speisekarte, die Messisbugo für das Festmahl am 24. Januar 1529 zusammenstellte, war eine Liste der schwindelerregenden und auch abstoßenden Exzesse. Aber so fein die Zutaten dieses berühmten Festessens auch waren und so erfindungsreich man sie verarbeitete, für sich betrachtet lässt die Speisekarte sie heute verworren und grausig erscheinen. Es stellt sich nicht nur das naheliegende Problem, dass Aromen, Düfte und Anblicke verloren gehen, wenn man Nahrung vom Tisch auf das Papier und von der Realität in die Geschichtsschreibung überträgt; wichtiger ist, dass Messisbugos Gelage seinen eigentlichen Geschmack durch eine Mischung aus Macht und Schauspiel erhielt. Um uns diese Mischung ausmalen zu können, müssen wir die Speisekarte in *Bankette* gemeinsam mit der Familiengeschichte betrachten. Die Familie, um die es dabei geht, ist das Haus Este, das seit dem 13. Jahrhundert in Ferrara herrschte – damals ging es als Sieger aus den internen Konflikten mit der Gemeinde hervor und konnte seine Vorherrschaft festigen.

Am 24. Januar 1529 zelebrierte Alfonso I., Herzog von Ferrara, einen wichtigen Durchgangsritus für sein Herrscherhaus. Um diesen angemessen zu begehen, machte Messisbugo das Festmahl zu einem idealisierten Bild des höfischen Lebens, einem Gemälde, ebenso beeindruckend wie die Befestigungen der Stadt und kompromisslos prächtig wie die Abfolge der Gerichte. Aber es war auch eine Zeit, in der die Macht der italienischen Städte wieder einmal zerfiel, eine Zeit, in der beängstigende Instabilität mit überschäumender Kreativität Hand in Hand ging. Hinter der monumentalen Fassade, die Messisbugo mit dem Essen aufrichtete, standen also alle Begabungen, Verschrobenheiten und düsteren Geheimnisse des Herrscherhauses sowie sämtliche Widersprüche seiner Zeit.

Theater

Die Feierlichkeiten zur Vermählung von Ercole d'Este, dem Erben des Herzogtums Ferrara, und Renée, der Tochter Ludwigs XII. von Frankreich, zogen sich selbst nach den Maßstäben ihrer Zeit ungewöhnlich lang hin. Das junge Paar heiratete im Juni 1528 in Paris, aber seine Abreise nach Ferrara verzögerte sich, weil in Norditalien die Pest ausbrach und weil der König von Frankreich einen Teil der Mitgift als »Darlehen« zur Finanzierung seiner Armee zurückhalten wollte. Deshalb machten sich die jung Vermählten erst drei Monate später mit einem Gefolge von 500 jubelnden Bediensteten auf den Heimweg. Im November machten sie in Modena Station, um ihr Eheversprechen aufwendig zu bestätigen – und das, obwohl die Pest erst kurz zuvor verheerende Schäden angerichtet und Tausende von verzweifelten Bauern in die Stadt getrieben hatte. Große Preissprünge für Grundnahrungsmittel führten zu allgemeinem Elend. Wie ein Zeuge berichtete, hatten die Behörden zwar Almosen verteilt, dennoch konnte man aber die Armen auf den Straßen schreien hören: »Ich sterbe vor Hunger« oder »ich sterbe vor Kälte«; jeden Tag musste man Leichen unter den Säulengängen entfernen.

In Modena wurden für das junge Paar zehn Tage lang üppige Feierlichkeiten abgehalten, und als die beiden schließlich nach Ferrara kamen, war es schon Dezember. Die Bürger erhielten die Anweisung, die Trauerkleidung abzulegen, die sie wegen ihrer an Pest gestorbenen Angehörigen trugen, und die Straßen der Stadt wurden in Rot, Weiß und Grün geschmückt – den Farben der Este. Kanonen feuerten donnernde Salutschüsse ab, und ein spanischer Clown namens Diego, der auf ein Kamel geklettert war, führte den Triumphzug des glücklichen Paares an; ihm folgten Fahnen schwenkende, weißgekleidete Kinder sowie Klerus und Adel in Festtagskleidung. Es war der Beginn von Feierlichkeiten, die sich über acht Wochen hinzogen und vielfach in den *delizie* stattfanden, die man auf dem Land rund um Ferrara eingerichtet hatte. Eine *delizia* war eine ländliche Vergnügungsstätte, eine Villa in einem Park oder eine Burg an einem Fluss: Dort konnte man das höfische Leben in einem paradiesischen und zugleich prächtigen Umfeld inszenieren.

Ihren deutlichsten Ausdruck fand die theatralische Dimension der Macht des Hauses Este jedoch in Ferrara. Eine Generation vor dem Festessen hatte der Vater des Herzogs, der für Architektur und Theater gleichermaßen eine große Leidenschaft hatte, die Stadt neu gestaltet. Neue Loggien, Piazze und Säle hatte man so angelegt, dass das Herrscherhaus sich vor Höflingen und Bevölkerung zur Schau stellen konnte. Manche dieser Plätze dienten auch ganz buchstäblich als Theater: Im Jahr 1487 wurden erstmals klassische Komödien im Palasthof aufgeführt, und wenig später wurden neue Stücke geschrieben, weil man Kapital aus dem Erfolg des Experiments schlagen wollte. Im Ferrara der Renaissance wurde das moderne, säkulare europäische Theater geboren.

Aber damit waren die architektonischen Ambitionen des alten Herzogs noch nicht zu Ende. Er erweiterte – vorwiegend aus militärischen Gründen – die gewaltigen Stadtmauern, sodass sie nun ein großes neues Stadtviertel einschlossen. Um sich die Gefolgschaft der führenden Höflinge und Kaufleute zu sichern, erteilte er die Genehmigung, diese »herkulische Hinzufügung« mit Vergnügungspalästen und Gärten zu bebauen. Die Gunst Gottes sicherte er sich durch den Bau von Kirchen und Klöstern. Mit ihren langen, geraden Straßen, die freie Sicht ermöglichten, sollte die herkulische Hinzufügung auch Schauplatz großer Umzüge sein, und einer davon wurde abgehalten, als Ercole und Renée von der Hochzeit zurückkehrten. Aber es sah aus, als sei das neue Stadtviertel mit optischen Kunstgriffen nach dem Vorbild einer Theaterbühne gestaltet worden. Es war, als könnten in jedem Augenblick an jedem Ort der Stadt Gestalten aus einem Schauspiel von Plautus oder Terenz aus einem Eingang oder einer Arkade treten.

Die Hochzeitsfeierlichkeiten endeten schließlich zur Karnevalszeit, und als Dankesgeste an seinen Vater, den Herzog Alfonso, gab Ercole dem treu ergebenden Messisbugo die Anweisung, ein Festessen auszurichten. Als angemessener Hintergrund wurde in dem großen Saal ein gemaltes Stadtpanorama angebracht, sodass der Abend mit einer Theatervorführung beginnen konnte. (Messisbugo war auch ein Theater- und Musik-Impresario.)

Das Stück *La Cassaria* (*Die Kassen-Posse*) erzählte von durchtriebe-

nen Dienern, die im Namen ihrer reichen, aber liebeskranken jungen Herren einen türkischen Zuhälter überlisten. Die Gesellschaft der Maurerkelle hatte zwar *Die Kassen-Posse* bereits in Florenz bei einem Festmahl aufgeführt, für diese Gelegenheit in Ferrara eignete sich das Stück aber sogar noch besser. Zum einen enthielt es so viele freundliche Witze über das Leben in Ferrara, dass auch die Unwissenden sich amüsieren konnten, zum anderen waren aber auch so viele Stellen geschmackvoll aus lateinischen Komödien entlehnt, dass es den Gebildeten schmeichelte. Und was für die politische Seite des Anlasses noch wichtiger war: Ludovico Ariosto, der Autor und Regisseur der *Kassen-Posse*, war der bedeutendste Dichter seiner Zeit und damit ein lebendiges Zeugnis für die Größe des Herrscherhauses der Este.

Ariosto beherrschte die höfischen Gebräuche, war aber nie begeistert davon. Er wusste um das vorherrschende Ethos der Schirmherrschaft und unterwarf sich ihm. Gleichzeitig bereitete es ihm aber Widerwillen, sich wegen diplomatischer Angelegenheiten von seinem Schreibtisch zu entfernen und im Hause Este die Hofschranze zu spielen. Der Ruhestand war für ihn ein Segen gewesen, denn nun konnte er seine Zeit darauf verwenden, das epische Gedicht *Orlando Furioso* (*Orlando wird verrückt*) umzuarbeiten, mit dem er bereits berühmt geworden war. Für das Festessen im Januar 1529 bat man ihn, in die *Kassen-Posse* eine Rolle für Seine Durchlaucht Don Francesco einzuarbeiten, den jüngsten Sohn des Herzogs von Ferrara. Der verzogene kleine Schauspieler, der damals erst zwölf Jahre alt war, wuchs später zu einem jähzornigen, gewalttätigen Charakter heran: Einmal riss er eigenhändig einem Untergebenen den Bart ab. Das Temperament hatte er von seinem Vater geerbt. Herzog Alfonso hatte seinen Leuten einmal befohlen, einem Notar, über den er sich geärgert hatte, die Augen auszustechen und das Gesicht zu zertrampeln. Die Gefahr gewalttätiger Launen fehlte an den Renaissancehöfen fast nie.

Ursprünglich hatte Messisbugo vor, vor dem Bankett ein Schauspiel von Plautus in französischer Übersetzung aufzuführen. Aus unbekannten Gründen wurde dieser Plan aber in letzter Minute umgestoßen. Ariosto erhielt die dringende Aufforderung, aus dem Ruhestand zurückzukehren und die *Kassen-Posse* zu inszenieren. Niemand brauchte ihn daran zu erinnern, wessen Diener er war. Er muss sich

befreit gefühlt haben, als diese Arbeit erledigt war, sodass er in die Phantasiewelt seines *Orlando Furioso* mit Rittern und feinen Damen, endlos wirbelnden Geschichten über den Wahnsinn, Liebe und Magie zurückkehren konnte.

Die Handlung der *Kassen-Posse* war gerade durch einen besonders gerissenen Diener zu einer glücklichen Auflösung gebracht worden, da betrat eine Armee echter Diener den Saal, um ihn für das wichtigste Schauspiel des Abends vorzubereiten: das Bankett.

Herakles und der Löwe

Während die 104 Gäste, »feine Herren und Damen aus Ferrara und anderen Orten« in anderen Räumen von Musikern unterhalten wurden, deckten Messisbugos Untergebene den großen, über dreißig Meter langen Tisch mit drei riesigen Tischtüchern, die übereinander gelegt wurden. Daneben wurden fünf Serviertische aufgebaut, drei für das Essen und zwei für den Wein. Anschließend hängten die gut geschulten Diener an der Decke mit Drähten 48 doppelte Kerzenleuchter auf. An jeden Platz legten sie ein Messer, eine raffiniert gefaltete Serviette, ein weiches Milch-Zucker-Brötchen, eine *bracciatella* (die den heutigen, ringförmigen *ciambella*-Keksen ähnelte), ein vergoldetes Pistazienbonbon und ein wenig *savonea* (eine klebrige Mischung aus Stärke, Zucker und Rosenwasser). Der Schmuck war relativ einfach. Vor jedem Gast standen einige künstliche Blumen aus Seide mit vergoldeten Blättern. In der Mitte standen auf der Länge des Tisches insgesamt 25 Statuen aus Zucker, jede rund siebzig Zentimeter hoch und hautfarben bemalt; sie stellten den Kampf zwischen Herakles und dem Nemäischen Löwen dar. Dass man damit dem jungen Ercole d'Este Tribut zollte, entging niemandem.

Nun wurde aus der Küche der erste Gang aufgetragen. Nachdem alles gedeckt war, ertönten Trompeten und riefen die Gäste zu Tisch.

Vorspeisen

104 kleine Pasteten mit einer Füllung aus Kapern, Trüffeln und Rosinenpüree

Salat von Endivien, Radieschen, Glockenblumen und Zitronen; 104 kleine Teller
(Salate waren in Italien als Einleitung eines Menüs in der Renaissance sehr beliebt. Man glaubte, sie würden den Magen öffnen und den Appetit steigern.)

104 kleine Teller mit Anchovissalat

25 große, zu verschiedenen Figuren und Tieren geschnitzte Rettiche mit 104 kleinen Rettichen; 25 kleine Teller

104 kleine, mit Zucker bestreute Sahnekuchen

Schinkenscheiben, gesalzene Rinderzunge und gesalzenes Schweinefilet, alles gebraten und mit Zucker und Zimt bestreut, 25 Platten

25 Pasteten mit Wildschweinbrisolett
(Neben dem Brisolett nennt Messibugos Rezept für die Füllung der Pasteten noch gehackten Schinken, Rosinen, Pfeffer, Orangensaft oder Verjus und ein wenig Rinderfett.)

25 große Schweineleberwürstchen in Teighülle
(Man gab Orangensaft oder Verjus und ein wenig Rinderfett zu den Würstchen, bevor sie in Teig gehüllt und gegart wurden.)

50 große, gehäutete, geräucherte Meeräschen in 25 Pasteten mit süßer Soße

15 große, gepökelte Aale in 104 zylinderförmigen Stücken; 25 Platten
(Der Aal galt im Mittelalter und in der Renaissance als König der italienischen Fische. Man konnte die Aale in Süßwasserbecken in der Stadt lange am Leben halten, und sie eigneten sich gut zum Einsalzen und Räuchern.)

104 gebeizte Meerbrassen, teilweise vergoldet, garniert mit Lorbeerblättern; 25 Platten
(Messisbugos Methode zum Beizen ist mehr oder weniger die gleiche wie das alle-scapece-Verfahren, das uns in dem Kapitel über Venedig begegnet ist. Er mischt Pfeffer, Zimt, Ingwer, Gewürznelken, Salz und Safran in seinen Essig.)

Auf den Ehrenplätzen am Haupttisch in dem großen Speisesaal saßen der Bräutigam Ercole d'Este und sein jüngerer Bruder Ippolito. Zwei typischere Sprosse einer Renaissance-Herrscherdynastie kann man sich kaum vorstellen. Ercole hatte die bestmögliche humanistische Erziehung genossen; er besaß in der Musik ebenso große Fähigkeiten wie in Sprache und Manieren. Wie alle italienischen Prinzen hatte man ihn auch in der Kriegskunst ausgebildet – in Turnierkämpfen, Fechten und Reiten. Alles sprach dafür, dass er wie sein Vater für seine Gefolgschaft einen hohen Preis in Form von Bargeld, Ruhm und politischem Einfluss fordern konnte. Sein Bruder Ippolito war noch keine zwanzig, bekleidete aber bereits seit fast zehn Jahren den Posten des Ehrwürdigen Erzbischofs von Mailand. Wie viele zweite Söhne, so sollte auch er mit seiner kirchlichen Laufbahn die politische Stellung der Dynastie und ihre moralische Autorität festigen. Wenn er weiter aufsteigen und Kardinal werden konnte, stand er im gleichen Rang wie ein weltlicher Prinz.

Beiderseits der beiden ältesten Este-Brüder saßen die ausländischen Botschafter. Der Gesandte des Höchst Christlichen Königs Francis I. von Frankreich war anwesend, weil man ihm versichern wollte, dass die Braut entsprechend ihrer Stellung behandelt wurde. Den Botschaftern der alten Feinde von Ferrara, des Höchst Ehrwürdigen Senats von Venedig, hatte man im Zusammenhang mit der Pracht der Este eine eindeutige Botschaft zukommen lassen. Mit ihrem erfahrenen Blick konnten sie Preis und Stil des Schauspiels berechnen und daraus eine Diagnose über die Stärke der Dynastie ableiten: Macht zu zeigen und sie zu schmieden, war ein und dasselbe.

Erster Gang

Ausgebeinter Kapaun mit Soße, gebraten und mit feinem Zucker bestreut; 25 Platten
(Kapaun und anderes Geflügel, insbesondere Wildvögel, waren zu jener Zeit die bevorzugten Fleischsorten. Rind- und Kalbfleisch wurden zwar immer beliebter, standen aber im Prestige noch dahinter.)

104 Wachteln, 104 *tomaselle*, 104 geröstete Kapaunlebern im Netz; mit Beilagen; 25 Platten

(Tomaselle waren Leberrissolen mit Rosinen, Zucker, Knochenmark, Gewürzen und Hartkäse, die in Schweinenetz (Omentum) gehüllt wurden, eine doppelt gefaltete fette Haut aus dem Unterbauch der Tiere, die auch oft als Wurstpelle diente.)

52 gebratene Fasanen mit 100 Orangen in Stücken; 25 Platten Zwiebel-*carabaccia*; 25 Platten
(Zur Zubereitung von carabaccia wurden Zwiebeln mit Speck zuerst in Wasser und dann in Milch mit Verjus und einem Klumpen Hartkäse gekocht. Man entfernte den Käse und fügte frisches Rinderbratfett sowie Eigelb hinzu, dann wurde alles noch einmal eine halbe Stunde gekocht. Angerichtet wurde das Gericht mit großzügig übergestreutem Zucker und Zimtpulver.)

25 süße Pinienkernpasteten; 25 Platten

25 süße Torten, gefüllt mit den Milzen von Meerbarschen, Forellen, Hechten und anderen Fischen
(Die Fischmilzen wurden in Brühe und Orangensaft mit Rosinen, Eigelb, Zucker, Zimt, Ingwer, Gewürznelken, Safran, Pfeffer und Zucker gekocht. Über diese reichhaltige Füllung wurde ein Schweinenetz gedeckt, sodass sich ein Mittelding aus Torte und Pastete ergab.)

25 Forellenschwänze, gebraten und sautiert, mit Zitronenscheiben; 25 Platten

200 gebratene Rote Meerbarben; 25 Platten

125 Stücke Aal in Marzipan; 25 Platten

Koteletts von 50 Meerbrassen in Brühe; 25 Platten

Während des ersten Ganges spielten die Hofmusikanten auf. Fünf Gesangstimmen wurden von fünf Violen, einem zweimanualigen Cembalo, einer Laute und zwei Flöten begleitet. Später wurden mit jeder neuen Kombination verschiedener Gerichte auch Madrigale, Chöre und musikalische Dialoge von neuen Instrumentenkombinationen vorgetragen.

Herzog Alfonso

Der Herzog Alfonso d' Este war bei Messisbugos Schauspiel der Ehrengast seines Sohnes. In politischen und kriegerischen Angelegenheiten war er zwar qualifiziert und rücksichtslos, er praktizierte aber nur vergleichsweise widerwillig den zweiten Teil der Renaissance-Staatskunst: die Förderung der Künste. Sicher, zur Ausschmückung seiner Privaträume beschäftigte er Maler vom Format eines Giovanni Bellini, Raffael oder Tizian, aber größeres Vergnügen fand er an handfesten Witzen und handfesten Fähigkeiten. Ältere Höflinge konnten sich noch an einen Tag während der Herrschaft seines Vaters erinnern, als er um die Mittagszeit nackt durch die Stadt marschiert war. Alfonsos eigentliche Liebe gehörte der Artillerie: Er führte selbst Aufsicht, wenn Kanonen gegossen wurden, und gab ihnen kriegerische Spitznamen wie »Erdbeben« oder »Großer Teufel«. Schon 1509 hatten seine Geschütze die bemerkenswerte Leistung vollbracht, die venezianische Flotte am Ufer des Po zu versenken. Das berühmteste Porträt von ihm stammt ungefähr aus der Zeit des großen Festmahls im Januar 1529; es zeigt einen Mann mit wildem Bart, der in einer üppigen schwarzen Rüstung neben einer Kanone steht. Mit einem Schwert an der linken Hüfte und einem Amtsstab in der rechten Faust sieht er aus, als werde er sich gleich umdrehen und sich in die Schlacht stürzen, die im Zentrum des Bildes tobt.

Mit seinem Amt trug er eine schwere Last. Seine Stadt befand sich in einer geradezu einzigartig heiklen strategischen Lage. Von Ferrara, das beiderseits des Po lag, erhob er den Anspruch auf ein sattelförmiges Gebiet. Im Südwesten erstreckte sich der Herrschaftsbereich der Este bis nach Modena und Reggio. Im Südosten reichte es über die Sümpfe, Bäche, Kanäle und sorgfältig entwässerten Felder der Poebene. Offiziell war Ferrara selbst ein Feudalterritorium des Papstes – Herzog Alfonso beherrschte seine Hauptstadt also mit einer Autorität, die von Rom verliehen war. Die Städte Modena und Reggio dagegen waren Lehen des Heiligen Römischen Kaisers, der in Deutschland ansässig war und dem Papst Konkurrenz machte. Pontifex und Kaiser waren ständig bemüht, Gebiete zurückzugewinnen, die den Este durch frühere Abkommen überschrieben worden waren.

Noch komplizierter wurde das Ganze, weil Venedig, Ferraras Nachbar im Nordosten, jede Chance nutzte, um die Oberhand über seinen Konkurrenten zu gewinnen und das Podelta unter seine Kontrolle zu bringen. Selbst in den besten Zeiten brauchte das Haus Este politisches Geschick und militärische Macht, um seine Herrschaft zu behaupten. Aber dies waren nicht die besten Zeiten.

Messisbugos Gerichte wurden immer raffinierter.

Zweiter Gang

50 gebratene Frankoline, 50 gebratene Steinhühner, 104 Hackbraten, 25 Platten

25 gebratene große Weißwürste, 104 gebratene Kalbsbriese, bestreut mit Zucker und Zimt; 25 Platten
(Die weißen cervellati-Würste enthielten eine Füllung aus Milch, Eiweiß, Käse, Stärke, Zucker, Rosinen, Zimt und Pfeffer. Sie wurden gekocht und anschließend gebraten.)

25 Kapaune nach deutscher Art in süßem Weißwein mit Muskatblüte; 25 Platten
(Der Kapaun wurde mit kleinen Schinkenstücken, ganzen Pfefferkörnern und Rosinen in Süßwein gekocht. Für die Soße, die gegen Ende der Kochzeit zugegeben wurde, wurden Brotkrumen geröstet und mit Essig getränkt, gesiebt und mit Zucker vermischt; weiter kamen hinzu: gemahlener Pfeffer, Zimt, Ingwer, Gewürznelken und ein wenig Safran zum Färben.)

257 große Tauben in Blätterteig; 25 Platten

104 gebratene Gardaseeforellen, mit Sesamsamen bestreut

Steinbuttfilets, gegart unter einer flachen, mit glühender Kohle bedeckten Pfanne; 25 Platten

Schwänze und Scheren vom Hummer, gebraten und mit Essig besprenkelt; 25 Platten

25 Pasteten mit Forellenrogen

Gelber Pudding nach neapolitanischer Art; 25
(In dieser Version enthielt der Pudding die übliche Mischung aus zerstoßenen Mandeln, gekochter Kapaunbrust und Zucker. Wenn er eine glatte Konsis-

tenz hatte, kamen Eidotter, ein wenig Reismehl, Zimt, Ingwer sowie Safran zum Färben hinzu. Das Ganze wurde mit Fleisch- oder Kapaunbrühe angerührt und mit Verjus gekocht. Vor dem Anrichten wurden Zucker und Zimt darüber gestreut.)

Kuchen nach deutscher Art, mit Rosenwasser besprengt; 25 Platten *(Die Füllung dieser Kuchen bestand aus Mandel- und Pinienkernmarzipan, ganzen Pinienkernen, Rosinen, Eidotter, Butter und Rosenwasser.)*

Politische Konflikte waren für die Städte Italiens nichts Neues: Sie lagen untereinander seit dem 12. Jahrhundert ständig im Krieg. Aber zumindest hatten sie ihre Angelegenheiten mit einer gewissen Unabhängigkeit von äußeren Eingriffen geregelt. Bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts hatten die fünf größten Mächte auf der Halbinsel – Neapel, Rom, Mailand, Venedig und Florenz – viele ihrer Rivalen und Nachbarn an sich gebunden, und es hatte sich ein gewisses Machtgleichgewicht eingestellt. In dieser relativ ruhigen Phase setzte bei den herrschenden Schichten Italiens ein Wandel ein: Aus Stadtvätern wurden Prinzen, aus angesehenen Bürgern Höflinge.

Das alles änderte sich 1494: In diesem Jahr marschierte der französische König mit einer Armee in Italien ein und beanspruchte den Thron von Neapel. Keine andere italienische Macht stellte sich ihm entgegen, und die Neapolitaner hießen ihn als ihren neuen König willkommen. Im Gefolge dieser Ereignisse vertrieben die Florentiner ihre Medici-Herrscher, sodass die Schwäche der italienischen Prinzen für niemanden mehr zu übersehen war. Fünf Jahre später ergriff ein neuer französischer König gewaltsam in Mailand die Macht. Schnell beteiligten sich auch Spanien und das Heilige Römische Reich an der Konkurrenz um die Vorherrschaft auf italienischem Boden, und Söldnertruppen aus ganz Europa machten sich auf die Jagd nach der reichen Beute, die in den prächtigen Städten des Landes zu finden war. Zwei Generationen lang richteten französische, deutsche und spanische Armeen in Italien ganz ähnliche Verheerungen an wie die Byzantiner und Langobarden tausend Jahre vorher. In Italiens langer Geschichte der Teilung, Eroberung und blutigen Gewalt begann ein neues Kapitel. Die ländlichen Gebiete wurden auf der Suche nach Nachschub zerstört. Viele Ortschaften litten unter Belagerung und

Eroberung. Im Mai 1527 teilte auch Rom ihr Schicksal. Die Armee des Heiligen Römischen Kaisers, die vorwiegend aus Deutschen lutherischen Glaubens bestand, meuterte; sie durchbrach die Mauern Roms, und eine achtzig Tage währende, hektische Plünderung begann. Kirchen und Klöster wurden besetzt und ihrer Kunstschätze beraubt. Im Petersdom wurden auf der Suche nach Beute sogar die Gräber früherer Päpste geschändet. Priester wurden zerstückelt oder an den Genitalien aufgehängt; gefangene Nonnen wurden im Würfelspiel herumgereicht; Kardinäle wurden in Frauenkleider gesteckt und missbraucht oder so lange gefoltert, bis sie Auskunft über versteckte Wertgegenstände gaben. Selbst Bürger, die dem Gemetzel entgingen, wurden im Gebirge von den Bauern umgebracht und ausgeraubt. Noch zehn Monate später war Rom mehr oder weniger verlassen. Eine beängstigendere Demonstration, wie verletzlich ihre Städte waren, hätten die italienischen Prinzen sich nicht ausmalen können.

Dritter Gang

104 ausgebeinte, gebratene Rebhühner in einer »Königssoße« aus Zucker, Essig und Gewürzen; 25 Platten

23 Kaninchen, 104 Tauben, dicke Scheiben von großen Gelbwürsten; 25 Platten
(Die Gelbwürste wurden aus Schweinefleisch, Piacenza-Käse und Gewürzen hergestellt. Ungefähr fünf Kilogramm Wurst wurden auf die 25 Platten verteilt.)

25 ausgebeinte Kapaune mit einer Füllung nach lombardischer Art, in Brühe gekocht, mit 25 *salame*; 25 Platten
(Die Füllung enthielt Käse, Eier, Kräuter, Pfeffer, Safran, Speck und Brotkrumen.)

104 gebratene Tauben, bedeckt mit Zitronenscheiben; 25 Platten

200 *fiandoncelli* mit Knochenmark; 25 Platten
(Fiandoncelli waren gebratene Pasteten mit Rosinenfüllung, die in Wein mit Knochenmark, geriebenem Hartkäse, Eidotter, Zucker und Zimt gegart wurden. Nach dem Braten kam ein dicker Überzug aus Honig und Zucker hinzu.)

Gebratener Aal mit Zucker und Zimt; 25 Platten

150 gebratene Grundeln in süßer Soße, bestreut mit Pinienkernen und kleinen Bonbons
(Die italienische Geschichte der sprachlichen Vielfalt, die sich durch die ökologische und gastronomische Vielfalt noch verstärkt, führt in der Geschichte des italienischen Essens zu zahlreichen sprachlichen Rätseln. Die größte Herausforderung stellen dabei häufig die Namen der Fische dar. Platina stand zusätzlich vor dem Problem, dass er sie ins Lateinische übersetzen musste; dies machte die Sache so schwierig, dass er mehr oder weniger aufgab: »Ich habe die Entscheidung getroffen, über das Wesen und die Eigenschaften aller Fische zu sprechen, aber ihre verworrenen, sich ständig ändernden Namen überfordern mich.« Die hier erwähnten Grundeln haben in den einzelnen Regionen unterschiedliche Namen. Messisbugos Bezeichnung gò findet sich nur in den Dialekten von Venedig und Ferrara.)

Forellen in Brühe nach Art von Comacchio; 25 Platten
(Für dieses Gericht führt Messisbugo kein Rezept an. Aus Comacchio stammte aber der größte Teil der in Ferrara verzehrten Meeresfrüchte, insbesondere die hochgeschätzten Aale, deretwegen die Stadt noch heute berühmt ist. Ihre Lagunen lieferten außerdem Salz und Wildbret.)

Gebratenes Neunauge im eigenen Saft; 25 Platten
(Der Fisch wurde mit Gewürznelken und Zimt gespickt und dann am Spieß geröstet. Die Soße war eine erhitzte Mischung aus dem Blut des Neunauges, Essig, Zimt, Zucker, Salz und den Säften, die vom Spieß tropften.)

Kastanientorte; 25 Platten

Brot und Knoblauch

Der Herzog Alfonso speiste in Gesellschaft seiner neuen Schwiegertochter Renée an einem eigenen Tisch. Bei ihnen saß als Vertretung für seine verstorbene Frau seine Schwester Isabella d'Este, »die höchst erlauchte Marquise von Mantua«, wie Messisbugo sie nannte. Sie war die berühmteste Frau der Renaissance.

Isabella hatte Mantua, die Stadt ihres Mannes, zu einem der größten europäischen Zentren für Kunst und Gelehrsamkeit gemacht. Vielleicht mehr als irgendjemand sonst in ihrer Zeit verkörperte sie

das Ideal der kultivierten höfischen Mäzenin. Sie tanzte, sang, musizierte und ging auf die Jagd. Sie war eine Vorreiterin in Kleidermode, Medizin und Kosmetik. Sie liebte Bücher und alte Handschriften, Wandteppiche und Uhren, Schmuck und Münzen, Antiquitäten und zeitgenössische Kunstwerke. In gemalter Form wurde sie von Leonardo da Vinci, Mantegna und Tizian gepriesen, in Worten von Ariosto, Bembo und Castiglione. Außerdem war Isabella eine geschickte Politikerin: In Mantua hatte sie häufig die Regierung übernommen, wenn ihr Ehemann unterwegs war – und sie konnte es besser als er. Ebenso übernahm sie wieder die Macht, als er 1519 frühzeitig von der Syphilis dahingerafft wurde, und dann regierte sie die Stadt, bis ihr Sohn so alt war, dass er sein Geburtsrecht geltend machen konnte.

Isabella reiste auch viel. Sie war in Rom gewesen, hatte dort die Ruinen gesehen und sich darum bemüht, ihrem zweiten Sohn einen Kardinalshut zu sichern, aber gerade zu diesem Zeitpunkt nahmen deutsche Truppen die Stadt ein. Acht Tage wurden sie in ihrem Haus belagert. Ein entsetzter Zeuge aus Venedig berichtete, sie habe außer Brot und Knoblauch nichts mehr zu essen gehabt. Dieser Schock sollte sie den Berichten zufolge für ihr gesamtes weiteres Leben zeichnen.

Es ist verlockend, sich auszumalen, worüber Isabella sich wohl mit dem Herzog Alfonso und Renée unterhielt. Immerhin war sie einer der berühmtesten Essensgäste der Geschichte, und auch den beiden anderen mangelte es sicher nicht an Gesprächsstoff. Aber Messisbugo schweigt sich in dieser Hinsicht aus, und sogar die Frage, nach welchen allgemeinen Regeln sich die Konversation bei höfischen Banketten in der Renaissance abspielte, lässt sich nur schwer beantworten. Viele Benimmratgeber aus jener Zeit – auch der berühmteste, *Il Cortegioano* (»Der Höfling«) von Baldassare Castiglione, der aus Isabellas Stadt stammte – hüllen sich zu dem Thema in Schweigen. Wahrscheinlich war bei den drei Personen tatsächlich Schweigen angesagt. Renée sprach nur wenig Italienisch; und weder Isabella noch ihr Bruder besaßen größere Französischkenntnisse.

Messisbugos Menü ging unerbittlich weiter.

Vierter Gang

Im Ganzen gebratene, gefüllte Ziegen, klein; 25 Platten

Capirotta auf einem Bett aus *bruscetta* und Kapaunfleisch; 25 Platten
(Capirotta war eine weiche paté; sie bestand aus einer gesiebten, zerstoßenen Mischung aus Hartkäse, Knoblauch, gekochtem Kapaun, Eidotter, Butter und fetter Brühe.)

29 Kapaune, zu einer Paste zerstoßen und mit kleinen, gefüllten Gebäckstücken bedeckt; 25 Platten

104 gebratene Tauben mit einer Füllung auf lombardische Art, überzogen mit französischer Soße; 25 Platten
(Die französische Soße bestand aus Äpfeln, die auf dem Blech gegart wurden, und Zwiebeln, die man in den vom Spieß herabtropfenden Säften kochte. Diese Zutaten wurden zerstoßen und mit Rotwein sowie ein wenig Essig vermischt, dann wurde die Mischung durch ein Sieb gegossen und mit Zucker, Pfeffer, Ingwer, Zimt und Muskat aufgekocht. Vor dem Servieren kamen Zitronenscheiben hinzu.)

50 Stücke gesalzener Hecht in gelber Kaisersoße; 25 Platten
(Wie Messisbugo erläutert, bestand die gelbe Kaisersoße aus zerstoßenen Mandeln und Rosenwasser-getränkten Brotkrumen im Verhältnis 2:1. Diese Zutaten wurden mit Zucker, Zimt, Pinienkernen, Rosinen, Safran und hart gekochtem Eidotter aufgekocht, noch einmal zerstoßen und mit Süßwein verdünnt. Beim Anrichten wurde das Ganze üppig mit Zucker bestreut.)

50 Forellen, auf ungarische Art in Wein gekocht, angerichtet auf einem Bett aus mit Brühe getränktem Brot; 25 Platten
(Ein raffinierteres Schmorrezept. Der Fisch wurde zunächst in gutem Öl mit fein gehackten Zwiebeln angebraten. Dann gab man eine Mischung aus Süßwein, Wasser und Weißweinessig hinzu und ließ das Ganze köcheln, wobei der Schaum sorgfältig abgeschöpft wurde. Am Ende kamen Honig, Rosinen, Zimt, Pfeffer, Safran und fein gehackte Äpfel hinzu.)

25 gebratene Steinbutte mit dreierlei Soßen in den Farben des Herzogs Alfonso
(Die Farben der d'Este waren Rot, Weiß und Grün. Bei den Soßen handelte es sich um ein Chutney aus Kräutern, Senfkörnern und Zucker; eine weiße Soße aus zerstoßenen Mandeln, Brotkrumen, Verjus, Rosenwasser und Zitronensaft; die dritte wird nicht genau beschrieben.)

150 große gebratene Sardinen, bedeckt mit Orangenscheiben und Zucker; 25 Platten

25 Bohnentorten
(Die Füllung war eine Paste aus Bohnen, Hartkäse, Butter, Zucker, Zimt, Pfeffer, Ingwer und Eiern. Die Torte sollte in diesem Fall wie eine Pastete aussehen und wurde zu diesem Zweck mit einem »Deckel« aus Schweinenetz bedeckt.)

104 gebratene Marzipankuchen, gefüllt mit Reis auf türkische Art
(Zur Zubereitung von Reis auf türkische Art kochte man ihn in Kuhmilch und Zucker mit Butter und ein wenig Rosenwasser. Am Ende wurde noch mehr Zucker zugefügt.)

Durch die politischen und militärischen Wirren, die sich mit der Plünderung Roms nur allzu deutlich offenbart hatten, wurden Bündnisse zwischen den Herrscherhäusern noch wichtiger. Zuvor hatten die großen italienischen Familien sich um Eheschließungen unter ihresgleichen bemüht – so verband sich beispielsweise Isabella d'Este mit der Familie Gonzaga aus Mantua. Lucrezia Borgia, die verstorbene Frau des Herzogs Alfonso, war die Tochter des Papstes Alexander VI. (und, wenn man den Gerüchten glaubt, auch seine Geliebte). Jetzt jedoch kamen die politisch bedeutsamsten Bräute aus Spanien oder Frankreich. Renée war seit ihrem zweiten Lebensjahr auf dem Heiratsmarkt der europäischen Herrscherhäuser angeboten worden. Noch im Sommer 1527, als die Verhandlungen mit Ferrara bereits weit fortgeschritten waren, hatte Heinrich VIII. von England ein hoffnungsvolles Angebot gemacht.

(Einer vielfach kolportierten Geschichte zufolge führte eine dieser internationalen Ehen, nämlich die zwischen Caterina de' Medici und Heinrich II. von Frankreich, im Jahr 1533 auch zum Export der italienischen Kochkunst nach Frankreich. Demnach, so die Behauptung, haben die Italiener den Franzosen das Kochen beigebracht. Die Geschichte basiert aber nicht auf Tatsachen.)

Indem Herzog Alfonso seinen Sohn mit Renée verheiratete, hatte er einen diplomatischen Coup gelandet. Er hoffte, die erfolgreiche Verbindung werde reichen Lohn bringen und sein Herzogtum nicht

nur gegenüber der Bedrohung durch Papst und Kaiser absichern, sondern den jungen Vermählten vielleicht sogar einen großen Teil der von Frankreich eroberten Gebiete in Norditalien verschaffen. Die Verbindung von Ercole und Renée eröffnete für die Familie Este die Aussicht auf eine glorreiche Zukunft. Solche Hoffnungen des Herzogs waren die Erklärung dafür, dass die Feierlichkeiten bereits im vorangegangenen Sommer in Paris begonnen hatten und mit dem gigantischen Festmahl am 24. Januar 1529 ihren ebenso würdigen Abschluss fanden.

Aber das alles war ein Riesenfehler gewesen. Schon beim Essen muss der Herzog Alfonso gemerkt haben, dass er auf den falschen Verbündeten gesetzt hatte. Bereits als das Paar mit seinem fröhlichen Gefolge von Paris nach Ferrara zurückreiste, schwand die militärische Macht der Franzosen. Zukünftig sollte das Reich der Habsburger, in dem sich Spanien und Deutschland vereinigt hatten, in Italien die Vorherrschaft übernehmen.

Noch bevor das Jahr zu Ende ging, musste Herzog Alfonso nach Bologna reisen, dem Kaiser die Ehre erweisen und um sein Herzogtum betteln. Messisbugo begleitete ihn. Um die schwierigen Verhandlungen zu erleichtern, versorgte der getreue Haushofmeister den Papst und den Kaiser während ihres Aufenthalts mit »Fischen, Vögeln, Vierbeinern und anderen Lebensmitteln«. Zum Dank für seine Dienste ernannte der Kaiser ihn zum Grafen. Herzog Alfonso durfte seine Besitztümer behalten; im Gegenzug gab er eine große Geldsumme und sein Bündnis mit Frankreich auf.

An Renée ging der plötzliche Wechsel der politischen Richtung nicht spurlos vorüber. Sie war eine kluge, eigensinnige Frau mit einem überheblichen Stolz auf ihre königlich-französische Herkunft. Am Hof von Ferrara gab man sich alle Mühe, sie zu integrieren. Schon wenige Monate nach dem Festessen spuckte Herzog Alfonso Gift und Galle über die rücksichtslose Verschwendungssucht von Renées aufsässigem Gefolge – ein Historiker bezeichnete ihren Anhang als »skrupellose Mafia«. Ercoles junge Frau machte sich in Italien zum Instrument der französischen Politik, und ihre Anhänger waren ein Teil des französischen Hofes im Exil.

Bäuerliches

Heute kann man sich der Abscheu gegenüber Messisbugos verschwenderischem Bankett kaum erwehren. Für unseren Geschmack enthielten seine Gerichte ekelerregende Zuckermengen, und die Mischung aus Süßem und Herzhaftem erscheint uns wie ein fremdartiger Mischmasch – schon bei dem Gedanken an gesalzenen Hecht in gelber Kaisersoße kann einem übel werden. Das Abstoßendste von allem ist aber die schiere Verschwendung bei dem Bankett. Geht man davon aus, dass die 104 Gäste gleiche Anteile der von Messisbugo gelieferten Gerichte verzehrten, hätte jeder von ihnen einer groben Berechnung zufolge 18 große Portionen von elf verschiedenen Fischen zu sich genommen, außerdem drei ganze Vögel von der Größe eines Kapauns oder Fasans, weitere fünf kleinere Vögel (beispielsweise Tauben), drei Portionen Fleisch, vier Portionen Wurst, *salama* oder Schinken, 15 kleine Stücke Gebäck und Pastete sowie verschiedene Puddings, Beignets, Salate und so weiter.

Außerdem standen noch vier weitere Gänge bevor, und zusätzlich gab es eine große Portion Süßigkeiten sowie am frühen Morgen einen Snack aus Früchten in Zucker und Sirup.

Das Bankett dauerte bis weit in den folgenden Tag hinein. Zweimal räumten die Diener den Unrat vom Tisch und nahmen das oberste Tischtuch ab, sodass ein sauberes Tuch zum Vorschein kam und neue Gedecke aufnehmen konnte. Neue Zuckerstatuen wurden aufgebaut, die andere Szenen aus den Arbeiten des Herakles zeigten. Außerdem gab es weitere Zerstreuungen: Clowns aus Venedig und Bergamo sowie berühmte Schauspieler, die als Landpomeranzen verkleidet waren, Lieder sangen und komische Dialoge über »Bäuerliches« führten, wie Messisbugo es nannte. Am Ende des Gelages fand eine Verlosung statt. Aus einer riesigen, vergoldeten Pastetenform wurden Namen gezogen, und die Gewinner erhielten Schmuck und andere Kleinigkeiten. Dann begann der Tanz.

Das Verhalten der Familie Este wirkt ebenso widerwärtig wie ihr Essen. Ihre so viel beschworene Pracht erscheint vulgär und angesichts von Hunger und Elend ethisch verwerflich. Die wirklich »bäuerlichen Dinge« in den Köpfen der Landbevölkerung hatten im

16. Jahrhundert mit der unsicheren wirtschaftlichen Situation zu tun. Als die Last durch die Finanzierung des höfischen Lebens immer größer wurde und immer mehr Getreide dazu dienen musste, die empfindliche, politisch sensible Stadtbevölkerung mit Brot zu versorgen, wurde die Ernährung der Bauern ständig schlechter: weniger Fleisch und Milchprodukte, mehr *polenta* und Brot aus minderwertigem Getreide. Außerdem führten die politischen Turbulenzen immer wieder zu Episoden mit Krieg, Hungersnot, Seuchen und einer Überschwemmung der empfindlichen Umwelt in der Poebene, aus der Ferrara seine Versorgung bezog. Das gleiche Muster war in ganz Italien zu beobachten.

Aber natürlich war die obszöne Pracht des höfischen Lebens in Ferrara nicht ausschließlich auf das ethische Versagen derer zurückzuführen, die am meisten davon profitierten. Prachtentfaltung war ein Regierungssystem, und selbst die empörende Menge an Nahrungsmitteln, die Messisbugo zubereiten ließ, war ein Teil davon. Allen Gästen wurden ihre Plätze am Tisch sorgfältig entsprechend ihrem Rang zugewiesen, und jeder Platz ermöglichte einen unterschiedlich guten Zugriff auf die besten Gerichte. Selbst in solchen kleinlichen Aspekten wurde also der Neid zwischen den Höflingen – sowohl zwischen den alten Adeligen als auch zwischen jenen, die ihre Titel gekauft und damit zur Finanzierung der sogenannten Herkulischen Erweiterung beigetragen hatten – vom Herzog manipuliert. Auch die Überreste des Festessens erfüllten einen Zweck: Sie traten wie ein Wasserfall den Weg zur Ernährung von Angehörigen, Gefolgsleuten und Dienern an. Große Gelage waren die augenfälligste Methode, um die Macht des Herzogs zur Schau zu stellen und zu feiern; hier konnte er seine Gunst verteilen und die Herrschaft ausüben, die Ferrara und seine Fürstenfamilie zusammenhielt.

Die Familie Este war verantwortlich dafür, die Unabhängigkeit Ferraras zu erhalten, und trotz ihrer Macht hatte sie weniger Entscheidungsspielräume, als man sich heute vielleicht vorstellt. Sie lebte stets in großer Gefahr. In den wenigen Wochen im Jahr 1528, in denen der Herzog Alfonso die Stadt verlassen hatte, um seine neue Schwiegertochter kennenzulernen, überlebte er ein Attentat, und er entging einem Hinterhalt. Schon im ersten Jahr seiner Herrschaft

hatte er ein Mordkomplott aufgedeckt, das zwei seiner Brüder geplant hatten. Zur Zeit des Festmahls, 24 Jahre später, saßen die beiden Verschwörer immer noch in der Burg der Familie – und in Rufweite vom Speisesaal – hinter Gittern. Die Onkel des Bräutigams erhielten ihr Essen durch eine winzige Öffnung in der Mauer, und ihre einzige Unterhaltung bestand darin, dass sie die Staatsgäste von dem hochgelegenen Fenster ihrer Zelle aus kommen und gehen sehen konnten.

Durch innere Feinde bedroht und von allen Seiten unter Druck durch die Herrscherhäuser, die über größere Armeen und tiefere Geldtaschen verfügten als sie, mussten die Estes sich den Regeln der Pracht unterwerfen, sonst wären sie untergegangen. Renaissancefürsten speisten vielleicht in aller Pracht, aber sie saßen auch immer am Rand des Abgrunds.

7. Rom, 1549/50
Brot und Wasser für die Eminenzen

Der geheime Koch des Papstes

Als Küchenchef und eigenständiger Angehöriger des Hofes war Cristoforo da Messisbugo, der Haushofmeister der Familie Este, eine relativ ungewöhnliche Gestalt. Zwar sind Köche im Mittelalter und in der Renaissance die Helden in der Geschichte des italienischen Essens, aber die meisten von ihnen entstammten im Gegensatz zu Messisbugo bäuerlichen und fast immer einfachen Verhältnissen. In der Regel blieben sie unbekannt, sodass man ihre Lebensgeschichte heute nur in Form allgemeiner Aussagen erzählen kann. Köche verdienten ihren Lebensunterhalt damit, dass sie zu schätzen wussten, was die ländlichen Gebiete der Stadt zu bieten hatten und was Kaufleute und Handwerker in der Stadt für die wohlhabenden Schichten bereithielten. Sie waren die großen Mittelsmänner der italienischen Gastronomie. Mit dem Wechsel der Jahreszeiten, der Preise und der Vorlieben ihrer Arbeitgeber und Kunden mussten sie ständig neue Verbindungen knüpfen, um Lieferanten zu finden und Rezepte aufzuspüren. Durch die Köche kamen Erkenntnisse über gutes Essen zwischen Armen und Reichen, Stadt und Land in Umlauf. Deshalb waren die führenden Köche auch die Könige der berühmten Märkte in den italienischen Städten: Während sie sachkundig von Stand zu Stand schlenderten, probierten sie, stellten Fragen und erteilten Befehle.

In einer Welt, in der Ehre das Allerwichtigste war, erwartete man

von einem Koch, dass er die Ehre seines Dienstherrn und auch seine eigene höher schätzte als alles andere. Die Küchenchefs bewegten sich zwischen den gesellschaftlichen Schichten – nämlich zwischen ihren Arbeitgebern und ihren eigenen Mitarbeitern – hin und her, das heißt, sie mussten stets höflich sein und durften gleichzeitig keinem ihrer Untergebenen trauen. Die besten Köche waren aufmerksam, sauber, geduldig und so nüchtern wie möglich – man wusste, dass Trinken den natürlichen Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigte. Alkoholismus war damals wie heute für alle, die in der Gastronomie arbeiteten, ein ernsthaftes Berufsrisiko.

Mit seiner jahrelangen Erfahrung wurde der Koch zum Herrn und Gebieter über alle Stadien der Lebensmittelzubereitung, vom Hackklotz des Metzgers und den Körben des Gärtners bis zur Tafel des Prinzen. Den Grundstein seiner Fachkenntnisse bildete ein umfassendes Wissen über Fette und Öle. Am besten war das grüne Olivenöl, das nicht gepresst, sondern gefiltert wurde – wir würden es als »extra vergine« bezeichnen. In vielen Regionen Italiens verwendete man auch Öle aus Mandeln, Walnüssen und Leinsamen, die Spitzenköche des Landes lehnten sie aber ab und behaupteten, sie seien als Brennstoffe besser geeignet als zum Essen. Ein qualifizierter Koch konnte Räucherspeck, *salame*, Butter und Frischkäse selbst herstellen; er suchte den besten Kaviar aus und wusste genau, welche blassrote Schattierung das Fleisch eines eingesalzenen Aals haben sollte, wenn man es aufschnitt. Die Methoden zum Abhäuten, Haltbarmachen und Abhängen aller Fleischsorten waren ihm zur zweiten Natur geworden. Und sein Aushängeschild war seine ganz besondere Gewürzmischung.

Ein guter Koch konnte erwarten, dass ihm ein Pferd zur Verfügung stand, dass er ein eigenes, möbliertes Zimmer erhielt und dass er im Winter wie ein vornehmer Herr mit Brennholz versorgt wurde. Er bekam täglich drei Pfund Brot und eine üppige Portion des gleichen Weins, der auch von den Herren im Haushalt seines Arbeitgebers getrunken wurde. An den Höfen der Adligen (außer bei Päpsten, Kaisern und Königen, die ihre eigenen Regeln aufstellten) war es üblich, dass der Chefkoch eine Tagesration von zweieinhalb Pfund Fleisch von jungen Rindern oder Lämmern sowie ein Huhn oder einen Kapaun erhielt – oder aber an Fastentagen eine entsprechende Menge an

Eiern und Fisch. Sein persönlicher Diener erhielt die Hälfte dieser Menge. Ebenso wichtig war, dass er ein Anrecht auf alle Küchenabfälle hatte, also auf Häute, Federn, Knochen, Asche, Füße und Köpfe, Innereien und das gebrauchte Bratfett. Diese Produkte lieferten mit Sicherheit so viel Geld und Kalorien, dass mehrere Familien davon leben konnten. Ein erfolgreicher Koch war in der städtischen Lebensgemeinschaft eine wichtige Gestalt.

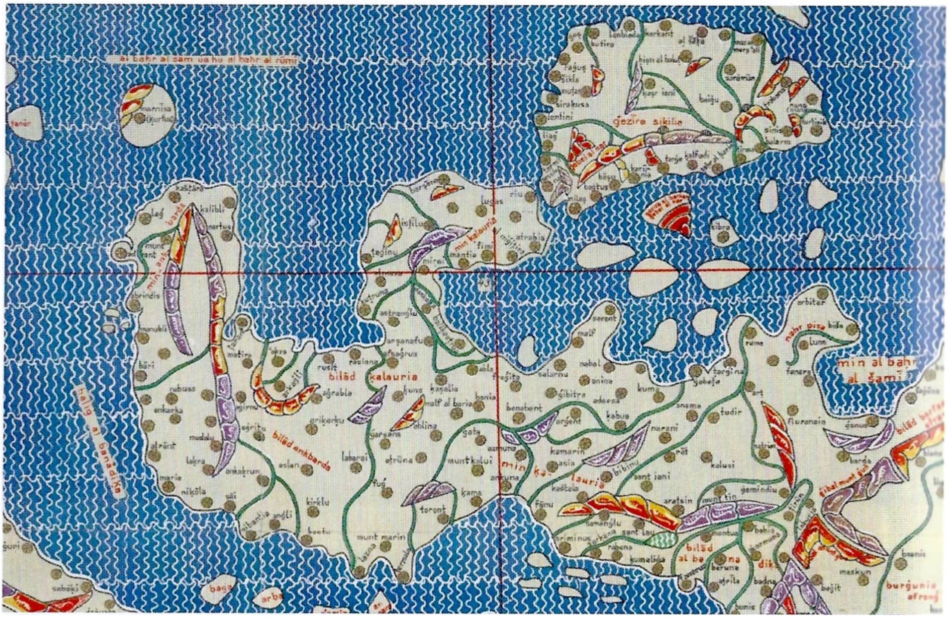
Die besten Köche wanderten in einem Netzwerk italienischer Städte hin und her, und jede davon lag in einem ländlichen Gebiet, das vielfältige Produkte hervorbrachte. Die verschiedenen Städte trugen dazu bei, die Fähigkeiten der Köche sowie ihr Berufsethos und ihre Erwartungen zu verfeinern, und das führte dazu, dass das italienische Essen einen der Höhepunkte seiner Raffinesse und Verfeinerung erreichte.

Der größte Koch der italienischen Renaissance war zweifellos Bartolomeo Scappi. Vorwiegend seinen Aufzeichnungen ist es zu verdanken, dass wir eine so klare Vorstellung davon haben, welchen Status und welche Wertvorstellungen Köche anstrebten. Im Jahr 1570 veröffentlichte er eine zusammenfassende Darstellung seiner Kunst in sechs gewaltigen Bänden, die den alles andere als phantasievollen Titel *Opera di Bartolomeo Scappi* (*Die Werke des Bartolomeo Scappi*) trug. Aber schließlich war er kein Gelehrter, sondern ein Mann der Praxis. Schon dass es die *Opera* überhaupt gab, war bemerkenswert: Sie waren ein umfassender Leitfaden der Kochkunst und ein ausführlich bebildertes Denkmal nicht nur für eine einzige, außergewöhnlich erfolgreiche Karriere, sondern auch für die Laufbahnen jener vielen hundert namenlosen Köche, die das italienische Essen in solche Höhen geführt hatten. Etwas Vergleichbares gibt es sonst nirgendwo auf der Welt. Die Raffinesse von Scappis Kochkunst, die Breite und Tiefe seiner kulinarischen Kenntnisse sind atemberaubend und gehen weit über das hinaus, was sich aus den ersten Kochbüchern wie dem zwei Jahrhunderte zuvor erschienenen *Buch für den Koch* ablesen lässt. Unsere Erkenntnisse über das Leben der Köche stammen zum allergrößten Teil von Scappi. Er hatte auf Jahrhunderte hinaus weitreichenden Einfluss auf die italienische Küche und wird bis heute häufig

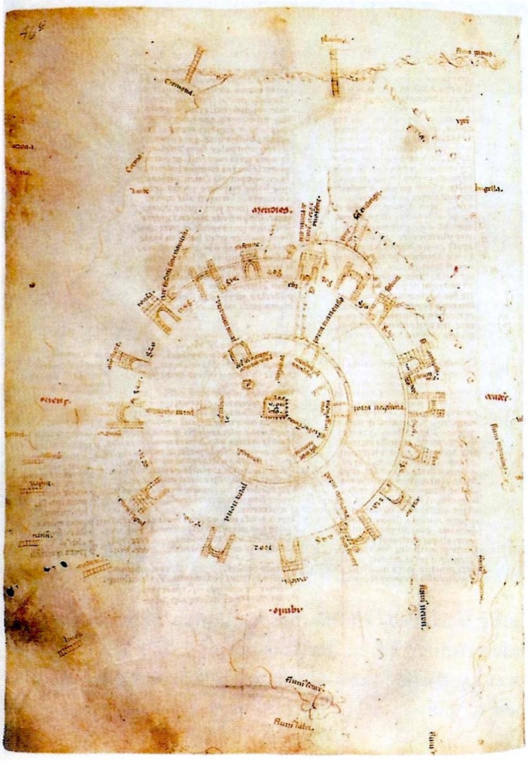




Die historische Heimat des italienischen Essens? *Il Mulino dell Pile*, bei Millionen Italienern als »Weiße Mühle« bekannt, liegt in einem wunderschönen Tal in der Toskana.
Das Restaurant »Zum alten Mühlstein« serviert köstliche lokale Gerichte, verkörpert aber nicht ganz die ländliche Tradition, die es darzustellen scheint.



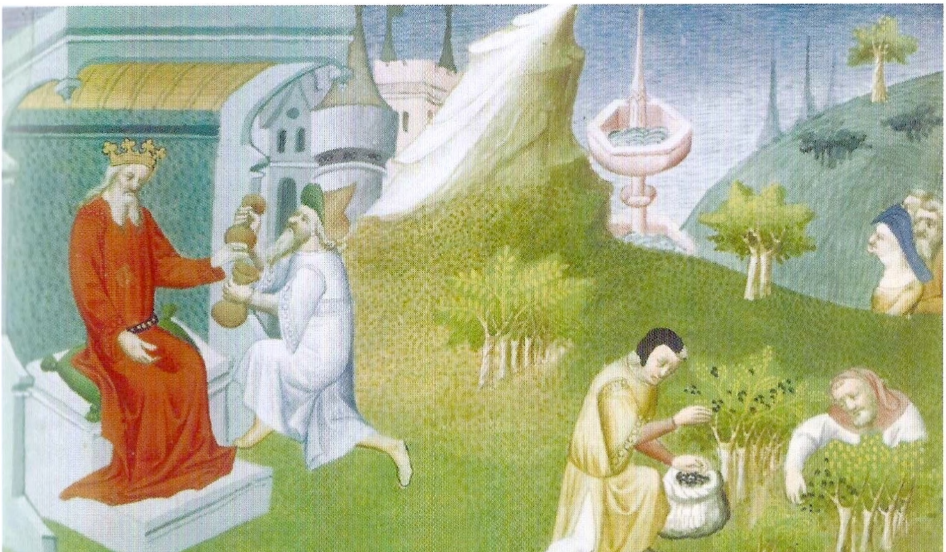
Hier gelangte die Pasta zum ersten Mal auf italienischen Boden: Das Bild in Al-Idrisis Atlas steht nach unseren Konventionen auf dem Kopf und ist außerdem verzerrt. Oben erkennt man die dreieckige Insel Sizilien.



Ein idealisierter Stadtplan von Mailand aus dem 14. Jahrhundert. Nach Ansicht des Bruders Bonvesin de la Riva war die »wundersame Rundheit« der Stadt ebenso wie ihre üppige Kost das Werk der göttlichen Vorsehung.



Frauen bei der Spaghettiherstellung. Abbildung in einem medizinischen Text aus dem 14. Jahrhundert.



Pracht und Prestige orientalischer Gewürze: Pfeffer wird geerntet und einem Herrscher dargebracht; aus einem französischen Manuskript mit einer Sammlung von Reiseberichten, darunter auch der über Marco Polos Reise nach China.



Platina, der größte Küchenautor des 15. Jahrhunderts wurde von Melozzo da Forlì in einem Gemälde verewigt: Darauf kniet er vor Papst Sixtus IV. und seinen Neffen.

Cristoforo da Messisbugo, Haushofmeister und Organisator eines der üppigsten Festmähler der Renaissance. Das Bild stammt aus seinem meisterhaften Leitfaden *Bankette*.





Der Ehrengast bei Messisbugos üppigstem Bankett: Herzog Alfonso d'Este aus Ferrara in einem Porträt von Dosso Dossi. Seine rechte Hand ruht auf einer seiner geliebten Kanonen.



So wurden bei der Papstwahl von 1549 die Kardinäle versorgt: Die Männer in der Mitte des Bildes bringen das Essen in verzierten Behältern.



Rechts prüfen vier Erzbischöfe, ob das Essen vergiftet ist oder versteckte Nachrichten enthält. Erst dann wird es durch die zylinderförmigen Vorrichtungen im Hintergrund ins Konklave weitergeleitet. Aus der Rezeptsammlung von Bartolomeo Scappi, »geheimer Koch« des Papstes.



Die Renaissance-Musterküche: Auf dem langen Tisch in der Mitte werden Kuchenformen vorbereitet, im Vordergrund rechts wird seine Sauce durchgeseiht, und der Platz links ist für den Puddingkoch reserviert.

zitiert, denn er hinterließ uns das Bild von einer Küche, die man zu Recht als italienisch bezeichnen kann – mit anderen Worten: einer Küche, die ihre Zutaten und Methoden aus nahezu allen Winkeln der Halbinsel bezog.

Bartolomeo Scappi stammte aus ebenso einfachen Verhältnissen wie die meisten seiner Kollegen. Er wurde ungefähr um 1500 in dem kleinen Dorf Dumenza geboren, das am Westufer des Lago Maggiore nicht weit von der Schweizer Grenze liegt. Über seine Jugend gibt es nur wenig schriftliche Aufzeichnungen, aber die vorhandenen Belege zeigen, dass er begabt und klug genug war, um so früh wie möglich eine Anstellung bei einem leitenden Kirchenvertreter zu finden: bei einem venezianischen Kardinal. Wie Scappi mit Sicherheit wusste, verlief eine Karriere in der Kochkunst auf dem gleichen Weg nach oben wie eine Karriere in der katholischen Kirche: Die Spitze lag in Rom, das zu jener Zeit zur unumstrittenen kulinarischen Hauptstadt Italiens geworden war. Dort traf Scappi 1536 ein, um von nun an über dreißig Jahre lang mehreren anderen Kardinälen zu dienen. Im Jahr 1564 schließlich erklomm er den Gipfel seiner Berufslaufbahn: Er wurde zum »geheimen« (das heißt privaten) Koch des Papstes.

Als 1570 die *Opera* erschienen, war Scappi ein alter Mann. Er konnte jetzt mit nachdenklichem Stolz auf eine ganz bestimmte Episode zurückblicken, bei der er seine sämtlichen Fähigkeiten unter Beweis stellen musste. In einem Anhang zu den *Opera* verfasste er einen faszinierenden Bericht über die Zeit zwanzig Jahre zuvor, als seine Kochkunst für die am sorgfältigsten inszenierte, gleichzeitig aber auch politisch heikelste Phase im Lebenszyklus des Papsttums eine Schlüsselrolle spielte: beim Tod eines Papstes und der Wahl des nächsten durch das Konklave der Kardinäle.

Scappis *Opera* sind also nicht nur eines der wichtigsten Dokumente in der Geschichte des italienischen Essens, sondern sie verschaffen uns auch einen ungewöhnlichen Einblick in eine Phase tiefgreifender Umwälzungen, die sich in der Kirche und damit auch in ganz Italien abspielten. Anfang und Mitte des 16. Jahrhunderts gefährdeten das Gewicht der irdischen Macht und die Pracht, die sich rund um den Stuhl Petri entfaltet hatten, seine geistlichen Grundlagen.

Im Jahr 1517 begann Martin Luther seinen Feldzug gegen die

kirchliche Praxis, mit dem Verkauf von Ablässen die ungeheuren Kosten für den Neubau des Petersdomes – der das größte Bauprojekt des 16. Jahrhunderts war – zu finanzieren. Luther wurde 1521 exkommuniziert, aber das ließ seine Beliebtheit nur weiter ansteigen und zwang ihn, seine Gedanken zu einem zusammenhängenden, gegen die katholischen Lehren gerichteten weltanschaulichen System zusammenzufassen. Als Rom dann 1527 von vorwiegend lutherischen Streitkräften geplündert wurde, konnten die Päpste nicht mehr so tun, als sei der »Protestantismus«, wie er jetzt genannt wurde, nur eine kleine Ketzerbewegung. Als die Stadt sich von den Verwüstungen erholte, läuteten überall die Alarmglocken: In ganz Nordeuropa breitete sich die protestantische Lehre aus; in Deutschland tobten religiös begründete Kriege und Aufstände; das England Heinrichs VIII. brach mit Rom; und wie Heinrich, so ergriffen auch viele andere Monarchen erleichtert die Gelegenheit, auf kirchlichen Besitz zuzugreifen. Innerhalb weniger Jahre löste sich die Hälfte des Abendlandes von der katholischen Kirche.

Papst Paul III., der 1534 gewählt wurde, entschloss sich schließlich zu einer ernsthaften Reaktion. Persönlich war er zwar nicht weniger korrupt als alle anderen Renaissancepäpste, er setzte aber eine Reformkommission ein, und die machte 1537 in einem Bericht die Hierarchie des Klerus für die missliche Lage der Kirche verantwortlich. Daraufhin unterband er einige der schlimmsten Exzesse, und dem Feldzug gegen die Ketzerei gab er neuen Schwung. Er war es auch, der 1540 der Gesellschaft Jesu des Ignatius von Loyola die päpstliche Genehmigung erteilte – den Jesuiten. Am wichtigsten aber war das Konzil von Trient, das 1545 erstmals zusammentrat und eine Neuordnung der kirchlichen Doktrinen und Organisationen in Angriff nahm. Als Paul 1549 starb, war es für eine Versöhnung zwischen Protestanten und Katholiken bereits zu spät, aber das Papsttum schien nun endlich in der Lage zu sein, mit der Gegenreformation (wie sie später genannt wurde) zu beginnen.

Die Papstwahl des Jahres 1549 war so folgenschwer wie kaum eine andere in der tausendjährigen Geschichte des Papsttums. Ganz gleich, wer der Nachfolger Pauls III. wurde, er würde eine nahezu unerträgliche Last der weltlichen und geistlichen Verantwortung tragen müs-

sen. Scappi arbeitete zu jener Zeit für einen der Kardinäle, die an der Wahl teilnahmen. Einen Eindruck von seiner Kochkunst verschafft man sich am besten wie die Kardinäle vor dem Hintergrund des Konklaves von 1549. Seine Rezepte – es sind mehr als 1000 – kennzeichnen einen prachtvollen Höhepunkt in der Geschichte des italienischen Essens. Gleichzeitig sind sie aber nahezu unmerklich von Nostalgie durchtränkt, und die ist das erste Anzeichen dafür, dass die Gastronomie in den italienischen Städten wenig später in ein Zeitalter der Stagnation eintreten sollte.

Mit einem Schlüssel

Papst Paul III. war erst tot, als man ihn für tot erklärte. Und wie das Ritual es vorschrieb, wurde er erst für tot erklärt, nachdem der päpstliche Kammerherr ihm dreimal mit einem silbernen Hammer auf den Kopf geschlagen und dabei jedes Mal mit seinem Namen angerufen hatte. Als er nicht mehr reagierte, wurde die offizielle Erklärung herausgegeben. Man nahm dem Verstorbenen den Ring des Fischers vom Finger und zerbrach ihn. Überall in Rom begannen die Trauerglocken zu läuten.

Von diesem Augenblick an – man schrieb den 20. November 1549 – bis zu dem Tag, an dem die heiligen Schlüssel einem neuen Stellvertreter Christi ausgehändigt wurden, verlief die Phase des *sede vacante* nach einem genau vorgegebenen Ritual. Es war, als würden die Zeit und der Lauf der Himmelskörper angehalten, bis der Mann gewählt war, der Gottes Macht auf Erden repräsentieren sollte. Aber schon als die Kardinäle sich in einer Reihe anstellten, um dem toten Papst zum letzten Mal die Füße zu küssen, und als seine in weiße Gewänder gekleidete Leiche zwischen brennenden Fackeln in der Sixtinischen Kapelle lag, hob das Gemurmel der politischen Diskussionen an und bildete einen weltlichen Kontrapunkt zu Gebeten und Gesängen. Die Papstwahl war bereits im Gang.

Fast 300 Jahre zuvor hatte man das Regelwerk aufgestellt, das unter dem Namen Konklave bekannt wurde, weil man das unsichere Gelände zwischen Ritual und Politik, das sich durch die Nachfolge des

Papstes auftat, in den Griff bekommen wollte. Dass es das Konklave überhaupt gab, war der schwierigen Wahl von 1271 zu verdanken, die in der kleinen Stadt Viterbo abgehalten wurde: Damals stritt sich das Kardinalskollegium 33 Monate lang, bevor es schließlich Gregor X. wählte – 33 Monate, in denen die unglückseligen Bürger von Viterbo die wirtschaftliche Last für die Anwesenheit der Kirchenhierarchie tragen mussten. Am Ende, so die Legende, schlossen die lokalen Behörden die Eminenzen im Palast ein, entfernten das Dach, um sie den Elementen auszusetzen, und gaben ihnen nichts Appetitlicheres als Brot und Wasser zu essen. Daraufhin einigte man sich sehr schnell auf einen Kompromisskandidaten.

Der neue Papst stellte für zukünftige Wahlen strenge Regeln auf; das Dekret *Ubi periculum*, das Gregor X. 1274 erließ, enthält zum ersten Mal das Wort »Konklave«; es kommt von dem lateinischen *cum clavis* (»mit einem Schlüssel«). *Ubi periculum* erlegt den Kardinälen, die zur Wahl des neuen Papstes eingeschlossen werden, strenge Regeln auf. So darf jeder von ihnen nur einen Diener haben, und sie müssen gemeinsam wohnen, sodass sie gegenseitig ihre Schachzüge beobachten können. Es ist ihnen bei der Strafe der Exkommunikation verboten, sich mit irgendeinem Außenstehenden zu beraten. Ihr Essen erhalten sie durch eine einzige Öffnung, sodass man die Mahlzeit nach versteckten Nachrichten durchsuchen kann. *Ubi periculum* orientierte sich an den Vorgängen in Viterbo und erlegte dem Konklave außerdem besonders strenge Ernährungsvorschriften auf. Wenn die Kardinäle nicht innerhalb von drei Tagen zu einer Entscheidung gelangt waren, durften sie nur noch zwei Mahlzeiten mit je einem Gang pro Tag zu sich nehmen, und nach fünf weiteren Tagen ohne Entscheidung sollten sie nur noch Wasser und Brot erhalten.

Gregors Einschränkungen wurden 1353 durch die Bulle *Licet in constitutione* ergänzt. Zur Wahrung des Anstandes durften die Teilnehmer des Konklaves nun Vorhänge an den Eingängen ihrer spartanischen Zellen anbringen, und ihnen waren zwei Diener oder Knechte gestattet. Was vielleicht noch wichtiger war: Sie durften ihre beiden einfachen Mahlzeiten mit Salat oder Obst, einer Schale Suppe oder einem kleinen Würstchen ergänzen, aber jeder Kardinal sollte nur das zu sich nehmen, was er von seinem eigenen Personal erhielt.

Das alles machte die raffinierten Vorkehrungen, die 1549 für die Essensversorgung des Kardinalskollegiums getroffen wurden, zu einem besonders fesselnden Thema. Wie wir aus den detaillierten Beschreibungen in Scappis *Opera* erfahren, hatte das Papsttum in der Renaissance seine ganz eigenen Vorgehensweisen.

Scappi schreibt eine gestelzte Prosa, aber das von ihm geschilderte grelle Muster lässt vor dem geistigen Auge ein lebhaftes Bild entstehen. Innerhalb des Konklaves, das im Vatikan abgehalten wurde, ist jedes Mitglied des Kardinalskollegiums in einer großen, farblich gekennzeichneten Zelle untergebracht: Sie war dunkelrot, wenn der Bewohner von dem kurz zuvor verstorbenen Paul III. ernannt worden war, und grün, wenn er seine Position einem früheren Papst verdankte. Dunkelrot oder Grün: vom seidenen Besatz der Kissen, Bettdecken und Tücher bis zu Laterne und Nachttopf sah die Zelle aus wie das Schlafzimmer eines jugendlichen Fußballfans.

Weitere Gegenstände in den gleichen Farben trugen auch die Beamten und Diener, die gemessenen Schrittes durch die endlosen Korridore des Vatikans gingen und den kirchlichen Würdenträgern das Essen brachten. Ein persönlicher Träger des Amtsstabes ging voran, gefolgt von einem Haushofmeister. Dann kamen vier Lakaien, die jeweils zu zweit nebeneinander gingen und vier kräftige Pfosten festhielten. An dem ersten davon hing an eisernen Ringen ein großer Holzkasten, die *cornuta*, die speziell dazu konstruiert war, warmes Essen in das Konklave zu bringen, der zweite trug eine geräumige, mit einem Zugband verschlossene Tasche aus geprägtem Leder, die mit Quasten verziert war. Wie die *cornuta*, so war auch dieser Beutel entweder dunkelrot oder grün und auf allen Seiten mit dem Wappen des jeweiligen Kardinals verziert; er enthielt kalte Lebensmittel wie *salame*, Käse und Kalbsbries. (Die beiden Behälter waren eine tragbare Form des gleichen Systems, dessen sich die Haushofmeister in der Renaissance bei allen Banketten bedienten: Warme Gerichte wurden unmittelbar aus der Küche auf den Tisch gebracht, und alles, was schon fertig zubereitet war, wurde in einer *credenza*, einem großen Schrank, im Speisesaal aufbewahrt.) Auf die Lakaien mit dem Essen folgte ein halbes Dutzend persönliche Diener mit Weinregalen und Wasserkrügen, die von einem Weinkellner beaufsichtigt wurden.

Am äußeren Tor traf diese Prozession des Haushofmeisters auf eine Truppe aus italienischen und Schweizer Wächtern mit Helm, Hellebarden und Brustpanzern. Das Kommando führten zwei römische Adlige, denen es oblag, die Vorschriften des Konklaves durchzusetzen; einer von ihnen war ein direkter Nachfahre des Mannes, der die Wachen 1271 beim allerersten Konklave in Viterbo befehligt hatte.

Nachdem die Prozession das erste Tor passiert hatte, musste sie zwei Treppen hinaufsteigen. Oben öffnete sich ein doppeltes, von weiteren Soldaten bewachtes Tor in einen breiten Korridor, das Vorzimmer des Konklaves. Dort wurde die Prozession von Herolden in Empfang genommen, die das Mitgebrachte anhand einer Liste der Eingeschlossenen überprüften. Die Reihenfolge, in der den Kardinälen das Essen serviert wurde, hatte man am vorangegangenen Abend ausgelost.

Dann stellte sich der Haushofmeister einem Gremium von vier Bischöfen vor, die nebeneinander auf einer Seite des Tisches saßen. Unter ihren ernsten Blicken entfaltete er eine makellos saubere Serviette und enthüllte zwei Messer sowie eine Gabel; diese benutzten die Erzbischöfe, um jedes Gericht zu probieren und auf diese Weise eine Vergiftung auszuschließen, wobei sie gleichzeitig nach versteckten Nachrichten suchten. Undurchsichtige Flaschen oder Krüge waren nicht gestattet. Ebenso waren Pasteten und ganze Hühner verboten. Die gesamte Tischwäsche musste auseinandergefaltet werden und wurde sorgfältig geprüft. Zumindest theoretisch sollten die Kardinäle in völliger Abgeschiedenheit von der Außenwelt zu ihrer Entscheidung gelangen.

Wenn die Erzbischöfe zufrieden waren, wurde das Essen auf einen von zwei mit Klappen versehenen Drehtischen abgestellt, die unmittelbar rechts von ihnen in große Maueröffnungen eingelassen waren und den einzigen Zugang zum Konklave bildeten. Der Haushofmeister durfte gerade so lange bleiben, bis er wusste, ob sein Kardinal den Austausch eines Gerichtes wünschte; anschließend wurden er und seine Leute nach draußen gebracht.

Diese verwickelte Prozedur wurde jeden Morgen und jeden Abend für jeden der 47 teilnehmenden Kardinäle abgespult. Und das an jedem Tag des längsten Konklaves, das es seit Viterbo jemals gegeben hatte.

In der Küche

Die Mannschaft der Köche, Kellermeister, Wurstmetzger, Bäcker und Lagerverwalter, die in den päpstlichen Küchen arbeitete, war an die Versorgung großer Personenzahlen gewöhnt. Sie bereiteten nicht nur für den Haushalt des Papstes das Essen zu, sondern auch für die Bediensteten der Kardinäle, die unmittelbar in der Kirchenverwaltung mitarbeiteten. Selbst zu normalen Zeiten wurden in den beiden Speisesälen des Vatikans jeden Tag mehrere Hundert Mahlzeiten ausgegeben. Ebenso hart arbeiteten die »geheimen« Köche der leitenden Geistlichen – das war der Grund, warum der Papst in der Regel zwei oder drei von ihnen beschäftigte, die in anstrengenden Wochenschichten tätig waren. Da die Einwohnerzahl des Vatikans während des Konklaves stark anwuchs, musste das Küchenpersonal mit nahezu unerträglichen Anforderungen fertig werden.

Scappi, stets Pedant, zeigt uns auf seinen Abbildungen, wie eine Küche im Rom der Renaissancezeit eingerichtet war. Den Mittelpunkt bildete ein offenes Feuer an einer Wand der Hauptküche. Es war so groß, dass man darüber ein Schwein rösten konnte; an beweglichen Eisenstreben konnte man mit Ketten große Kessel aufhängen, und davor drehten sich langsam die Spieße; auf einer Seite schützte ein Metallschirm den Mann, der den Spieß drehte, vor der Hitze. Regelmäßig wurden heiße Holzscheite zu der Reihe von fünf oder sechs steinernen Kochstellen gebracht, die sich auf dem Fußboden an einer Wand entlangzogen; auf Rosten, die über diesen Kochstellen lagen, brodelten Töpfe. Hoch über den Kochstellen befanden sich Alkoven, wo die Küchenjungen, die nachts die Küche bewachen mussten, schlafen konnten; Diebstahlverhütung und Brandschutz waren in den Küchen der Renaissance offenbar wichtige Themen.

An der gegenüberliegenden Wand standen zwei Öfen mit Eisentüren, und daneben strömte kaltes Wasser ständig in einen Steintrog. Daneben war der Eingang zu einer abschließbaren Speisekammer. In der kühlsten Ecke der Küche befand sich ein solider, etwas mehr als hüfthoher Steinsockel, und darauf stand ein so großer Mörser, dass der Koch ihn mit den Armen kaum umfassen konnte; fast jedes Rezept verlangte mindestens eine Zutat, die im Mörser mit dem Pistill

zerstoßen werden musste. Außerdem zeigt Scappis Abbildung einen klobigen Tisch zum Hacken von Fleisch. Weiterhin gab es bis zu zehn größere und kleinere Tische auf Böcken, die man je nach Bedarf für andere Arbeiten aufbauen konnte. Nirgendwo wurde Platz verschwendet: Schinken und getrocknete Fische hingen an Haken von den Deckenbalken herab; Messer waren schnell zur Hand – ihre Griffe ragten in allen möglichen Winkeln aus einem ausgestopften Sack heraus wie die Pfeile aus dem Körper des heiligen Sebastian.

Der erste Band der *Opera* enthält eine endlose Liste von Küchenwerkzeugen: Messer, Schöpflöffel, Reiben, Siebe, Kessel, Fleischhaken und Suppentöpfe werden nicht nur mit Namen benannt, sondern auch in Abbildungen gezeigt. Der Koch in der gut ausgestatteten Fürstenküche musste sich mit dem Gebrauch von Dutzenden verschiedener Gerätschaften auskennen, vom *maccaroni*-Eisen (einer Reihe runder Messerschneiden, die in einer Art Rollwalze nebeneinander stehen, sodass man mit ihrer Hilfe einen dünn ausgerollten Teig in Streifen schneiden kann) bis zum neumodischen dreifachen Fleischspießdreher.

Neben der Hauptküche befand sich eine zweite mit einem Brunnen, einem weiteren Wassertrog, einer Kochstelle, die größer war als die in der Hauptküche, und zwei weiteren Öfen. Darüber hinaus zeigt Scappis Schemazeichnung einen riesigen Schrank mit einem robusten Schloss – darin wurden kostbare Zutaten wie Gewürze und Zucker aufbewahrt. In der Mitte des Raumes steht ein langer, glatter Tisch aus Walnussholz, an dem zwei Männer und eine Frau Teig mischen, kneten und ausrollen. Daneben sind zwei Männer mit dem Sieben von Gewürzen beschäftigt, und auf der anderen Seite, in sicherer Entfernung von Spritzern und anderen Unglücksfällen, arbeitet der Puddingkoch an einer großen, flachen Pfanne, die auf einer eigenen Kochstelle steht.

Weiterhin gibt es in Scappis Musterküche noch einen dritten und vierten Raum: In einem gut gelüfteten Kühlraum sieht man drei Köche, die mit Milch und Frischkäse arbeiten; und auf einer Loggia im Freien werden Fische in offenen Wasserfässern gehalten; hier konnte man auch Messer schärfen, Schweine ausnehmen, Hühner rupfen und Geschirr spülen.

Das Kochen für einen Fürstenhaushalt war auch in guten Zeiten eine arbeitsintensive Angelegenheit. Während der langen Wochen des Konklaves, als die Köche der verschiedenen Kardinäle um Platz rangelten und Spione sich bemühten, Nachrichten in dem Essen zu verstecken, müssen in den Küchen große Hektik, ohrenbetäubender Lärm und höllische Hitze geherrscht haben.

Ernährung mit Gerüchten

Wie man an diesen Einzelheiten der Küchenorganisation erkennt, hatte Scappi vorwiegend praktische Sorgen. Ihm war durchaus bewusst, dass alles, was er schrieb, den Zensoren der Inquisition vor die kritischen Augen kommen würde, und deshalb hätte er selbst dann, wenn er es gewollt hätte, nicht über die politischen Intrigen berichten können, deretwegen sich die Papstwahl in die Länge zog. Aber während er so eifrig arbeitete, können ihm die Geschichten, die aus den verschlossenen Räumen im Vatikan drangen, nicht entgangen sein – die ganze Stadt redete kaum von etwas anderem.

Nach dem Tod Pauls III. bildeten sich unter den Kardinälen drei Fraktionen, in denen sich die damalige geopolitische Lage Italiens widerspiegelte: eine französische Partei, eine kaiserliche Partei und eine eher unscharfe Gruppe, die vorwiegend die Schützlinge des kurz zuvor verstorbenen Papstes umfasste. Viele italienische Städte waren mit mächtigen ausländischen Monarchien verbündet: Florenz beispielsweise mit dem Heiligen Römischen Reich und Mantua mit Frankreich. Eine ebenso große Rolle wie die Politik spielte aber auch der Ehrgeiz einzelner Kardinäle. Ebenso bedeutsam war ihre Habgier: Manche von ihnen konnten kaum verbergen, dass sie ihre Stimme am liebsten an den Höchstbietenden verkaufen würden. Wegen der großen Bestechungsgefahr hatten viele Herzöge und Prinzen den Eindruck, dass sie sich auf ihre Vertreter im Konklave nicht verlassen konnten, und deshalb waren sie gezwungen, deren Aktivitäten misstrauisch im Auge zu behalten.

Wie nicht anders zu erwarten, war das lange Konklave von 1549 also ein Schlangennest der internen Konflikte und Fehlinformatio-

nen. Deshalb wurden die Vorschriften schamlos missachtet. Kardinäle erschienen zur Wahl mit wesentlich mehr als den maximal zugelassenen zwei persönlichen Assistenten. Schätzungen zufolge waren insgesamt rund 400 Personen in den 59 Zellen des Konklaves eingeschlossen. Viele von ihnen waren Spione und Aufpasser, die ihre Aufträge von weltlichen Herrschern hatten; bei manchen handelt es sich aber auch um neugierige Angehörige oder Adlige, die das Konklave einfach nur kennenlernen wollten. Um ihren Anhang unterzubringen, errichteten die Kardinäle vor ihren dunkelroten und grünen Zellen hölzerne Erweiterungen und ließen neue Fenster einsetzen.

Die krasseste Missachtung der Regeln betraf die Kontakte mit der Außenwelt. In die Mauern wurden Löcher gebrochen. Botschafter gingen, die Stiefel mit Briefen vollgestopft, in der angeblich hermetisch abgeriegelten Lokalität ein und aus. Der Gesandte von Ferrara beklagte sich, er habe so oft nachts auf das Dach des Vatikans klettern müssen, um mit dem Kardinal Ippolito d'Este zu sprechen. Das letzte Mal ist uns der junge Ippolito begegnet, als er neben seinem älteren Bruder bei dem Bankett saß, das Cristoforo da Messisbugo 1529 in Ferrara inszenierte. Was ihn betraf, hatte sich der Ehrgeiz seiner Familie ausgezahlt. Die Estes konnten sich jetzt sogar Hoffnungen auf noch Größeres machen. Ippolito gehörte zu den wenigen Kardinälen, die als sehr *papabile* galten – als »Papst-fähig«.

In den ersten Tagen des Konklaves gab es halbherzige Bemühungen, die nach dem Skandal von Viterbo aufgestellten Ernährungsvorschriften durchzusetzen. Am 5. Dezember 1549 schrieb der Agent der Familie Gonzaga:

> Die Kardinäle erhalten jetzt nur noch ein Gericht. Dieses besteht aus einigen Kapaunen, einem hübschen Stück Kalbfleisch, ein wenig *salame*, einer netten Suppe und allem, was man sich vorstellen kann, solange es gekocht ist. Das gilt für den Morgen. Am Abend dann kann man alles haben, was man möchte, solange es gebraten ist, auch einige *antipasti*, einen Hauptgang, ein wenig Salat und ein Dessert. Die Kleinmütigen beklagen sich über die Entbehrungen. Wenn die Sache nicht schneller geht, werden wir noch erleben, wie sie reagieren, wenn es zu Brot und Wasser kommt.

Es kam nie zu Brot und Wasser. Schon kurz nach Beginn des Konklaves verpasste der geflüchtete englische Kardinal Reginald Pole nur um eine Stimme seine Chance, die Schuhe des Menschenfischers anzulegen. Aber je mehr die Unterstützung für ihn dahinschwand, desto mehr Kandidaten meldeten sich zu Wort. Die große Frage, wie die katholische Kirche auf die Herausforderung durch die Protestanten reagieren sollte, hatte in dem ohnehin bereits in Fraktionen gespaltenen Kardinalskollegium zu weiterer Zwietracht geführt. In dieser Phase wurde häufig der Vorwurf der Ketzerei erhoben, und theologische Fragen wurden ungewöhnlich stark mit politischer Bedeutung überfrachtet. Die kaiserliche Fraktion unterstützte den boshaften Dominikanertheologen Juan Alvarez de Toledo. Ein weiterer Anwärter war der neapolitanische Adlige Giampetro Caraffa, der als Generalsinquisitor unter Kirchenreformern und Ketzern panische Angst verbreitet hatte. Vielfach herrschte der Verdacht, man werde einen gebrechlichen Kardinal wählen, um den Ehrgeiz des rücksichtslosen, aggressiven jungen Franzosen Charles de Guise zu verschleiern. Als die Intrigen sich verstärkten, floss die gesamte Verhandlungsmasse der Herrscherhäuser – Ehen, Ländereien, Bargeld – in die Diskussionen ein. Die Kardinäle schickten einander ihre Lieblingsgerichte als Geschenk, und die Wahlprozeduren wurden bei Banketten abgehalten, die den Bemerkungen eines Zeugen zufolge sogar den berüchtigten, zügellosen römischen General Lucullus zufriedengestellt hätten.

Die Mannschaften, die zwischen Küchen und Konklave hin und her pendelten, kamen unter dem Gewicht des Essens sicher ins Schwitzen. Unter den vielen Sünden, die im Konklave begangen wurden, hatte die Völlerei sicher nicht den geringsten Einfluss darauf, dass die Prozedur sich so lange hinzog. Der Dezember ging vorüber, und das Konklave setzte sich im neuen Jahr fort.

Leider berichten die *Opera* nicht, welchem Kardinal Scappi diente, ja es wird noch nicht einmal gesagt, ob seine Zelle dunkelrot oder grün war. Aber wer dieser rätselhafte Würdenträger auch war, seine *cornuta* und der *credenza*-Beutel enthielten sicher einige der größten Lunchpakete aller Zeiten. Der vierte Band der *Opera* besteht aus einem Kalender mit Menüs, die ein Kardinal oder Papst seinen Gäs-

ten anbieten konnte, und wie Scappi berichtet, schaffte er ähnliche Leckerbissen auch in das Konklave.

Eine typische Mahlzeit bestand im Konklave aus vier Gängen, davon zwei kalte aus der *credenza* und zwei, die mit der *cornuta* warm aus der Küche gebracht wurden. Jeder Gang umfasste ungefähr acht bis zehn verschiedene Gerichte. Die *Opera* empfehlen ein Mittagsmenü für den 15. Dezember. Der erste Gang aus der *credenza* enthält wie so oft bei Scappi süßes Gebäck: vielleicht solches aus Pisa oder Rom mit Malmsey-Wein, vielleicht auch neapolitanische *mostaccioli*. Scappi führt ein Rezept für *Milanese mostaccioli* an: Diese waren ungefähr so groß wie zwei Finger und wurden mit Anissamen sowie einem oder zwei Körnern Moschus aromatisiert – einer höchst exotischen Zutat. Heute bereitet man *mostaccioli* in Neapel mit geriebenen Orangenschalen und Gewürzen zu – Scappis Version dürfte ähnlich gewesen sein. Neben den Keksen gab es Marzipankuchen und blättriges Buttergebäck, das im Munde zerging.

Die Kekse und Kuchen wurden zusammen mit einem ganz andersartigen Sortiment einfacher kalter Fleischsorten angeliefert: Scheiben von gepökelter, in Wein gekochter Ochsenzunge; in Wein gekochter Schinken mit Kapern, Rosinen und Zucker; kalte Wildpastete; und gekochter Kapaun, den man buchstäblich aufrecht stehen ließ, während er großzügig mit einer Mischung aus Zucker, Pfeffer, Zimt, Gewürznelken, Muskat und Fenchel bestreut wurde. Als Beilage gab es eine Auswahl verschiedener Weintrauben.

Schon die relativ einfache Eröffnung von Scappis Menü enthält kühnere Kontraste als Messisbugos Festmahl. Aber erst danach offenbart sich Scappis geniales Talent. Die allgegenwärtige Hülle aus Zucker und Gewürzen macht es für uns heute fast unmöglich, wirklich einzuschätzen, was die Menschen im Mittelalter und in der Renaissance schmeckten, und sie ist in Scappis *Opera* so dick wie in allem, was seit dem venezianischen *Buch für den Koch* geschrieben wurde. Und doch blitzt immer wieder seine Kunst durch.

Die nächsten beiden Gänge kommen warm aus der *cornuta* und bestehen fast ausschließlich aus Fleisch. Das Auffällige an ihnen ist die Vielfalt – und das Gleiche gilt auch für alle 113 Mustermenüs, die im vierten Band der *Opera* enthalten sind. Aber diese Vielfalt ist alles an-

dere als willkürlich. In jedem Gang offenbart sich ein kunstvolles Muster. Wie die Strophen eines Gedichtes lädt es uns mit Konsistenz und Aromen ein, zu schmecken, zu vergleichen, die Eindrücke auf uns wirken zu lassen und wiederum zu schmecken.

Ein Beispiel sind die Pasteten, die in beiden Fleischgängen vorkommen: Auf die Taube im zweiten Gang antwortet eine Ente mit Pflaumen und getrockneten Sauerkirschen im dritten. Dann gibt es viele kleine Vögel: Im zweiten Gang Drosseln, die abwechselnd mit Würsten und Orangen auf dem Spieß geröstet werden, im dritten geschmorte Stare mit Würstchen und den Stielen essbarer Disteln unter geriebenem Käse. Das Prinzip der Variationen zum gleichen Thema wird auch beim Geflügel beibehalten: Im zweiten Gang gibt es gefülltes, auf dem Spieß geröstetes Hühnchen mit Zitronenscheiben, Zucker und Rosenwasser, im dritten gekochtes Huhn mit kleinen *ravioli*, die mit einer komplizierten Paste aus gekochtem Schweinebauch, Kalbseuter, gebratenem Schweinefleisch, Parmesan, Weichkäse, Zucker, Kräutern, Gewürzen und Rosinen gefüllt sind. Außerdem wird jeder Gang von charakteristischen Soßen begleitet: Zum zweiten gibt es ein scharfes Chutney aus Traubenmost, kandierten Orangenschalen, Quitten und Holzäpfeln, die in Wein und Zucker gekocht werden, zum dritten eine Soße aus Knoblauch und Mandeln.

Dies ist zweifellos das Menü eines talentierten Kochs, ein Essen, das noch dem gröbsten Gaumen die Freuden eines feinsinnigen Genießertums nahebringen würde. Seine aufeinander abgestimmten Gerichte erlauben es dem gesundheitsbewussten Esser, sich seinen eigenen galenischen Weg durch die Mahlzeit zu bahnen. Außerdem dienen sie dazu, den starken, individuellen Charakter anderer Rezepte zur Geltung zu bringen. Der dritte Gang bietet eher erdige Geschmacksnoten in Form von Hasenbraten und gekochtem Rindfleisch auf Mailänder Art, die sich vor einem Hintergrund aus einer Schüssel in Ziegenmilch gekochtem Reis mit Zucker und Zimt entfalten. Bemerkenswerterweise stellt Scappi seine außerordentlich raffinierten Rezepte im zweiten Gang neben ein Gericht, das man als minderwertig betrachten könnte: gebratenes Kalbsbries und in Orangensaft gekochte Ziegenleber sowie Kalbsfüße, die gekocht, anschließend mit Ei überzogen und schließlich gebraten werden.

Der vierte und letzte Gang für das Mittagessen des Kardinals am 15. Dezember ist ein kaltes, bewusst zurückhaltendes Gericht, dessen Aromen aber mit größter Fachkunde ausgewählt wurden: Artischocken mit Salz und Pfeffer; gedämpfte Trüffel mit Öl, Orangensaft und Pfeffer; Birnen und Äpfel; Käse aus der Toskana und von der ligurischen Riviera; geröstete Kastanien und Quitten; und zwei kleine Pasteten, die eine mit weißem Marzipan, die andere ein lombardischer Kräuterkuchen mit einer Füllung aus Mangold, Parmesan und *ricotta* – einer von Scappis Lieblingszutaten – in einer süßen Teighülle.

Nach einer solchen üppigen Mahlzeit konnte man es Seiner Eminenz nachsehen, wenn er ein Schläfchen machen wollte, bevor sich eine leichte Wahlübung anschloss. Dann folgte ein Abendessen, das dem Mittagessen in seinem Erfindungsreichtum, seiner raffinierten Zusammensetzung und seinem üppigen Umfang in nichts nachstand. Man sollte festhalten, dass Salate in dem Eröffnungsgang aus der *credenza* das beherrschende Element waren – wie überhaupt in den meisten Abendmenüs von Scappi: Kopfsalat und Borretschblüten, Kapern und Rosinen, gekochter Chicoree und Möhren. Dazu gab es Frischlingspastete, in Wein gekochte Schweinelende mit Orangensaft und Zucker, und *tortiglioni* auf Mailänder Art, geschnitten aus einer Mürbeteigrolle, die über eine dünne Schicht aus eingemachten Süßigkeiten gebreitet war.

Rom: die Hauptstadt der italienischen Küche

Der erste Band von Scappis *Opera* richtet sich an Giovanni, einen jungen Lehrling. Er enthält allgemeine Ratschläge über das Handwerk des Kochens, wie sie auch am Beginn dieses Kapitels zusammengefasst wurden. In den Büchern 2 und 3 stehen Scappis Rezepte für »fette« Tage und die Fastenzeit. Das Buch 4 führt einen Kalender mit Beispielmenüs auf. Im Buch 5 geht es ausschließlich um das, was er *pasta* nennt; damit sind hier Gebäck und Teigwaren gemeint – im Mittelpunkt des Interesses stehen also nicht *maccheroni*, *vermicelli* oder *ravioli*, sondern Pasteten, Torten und Kleingebäck.

Über die Verpflegung des Konklaves berichtet Scappi in einem

Anhang zum Buch 6, das in seinem Hauptteil Rezepte für Rekonvaleszenten enthält. Gerichte aus dieser Kategorie zogen in einer Zeit vor Konsumdenken und wissenschaftlicher Medizin in besonderem Maße die Aufmerksamkeit der Kochbuchautoren auf sich. Als Angestellter in Diensten der Kirchen-Gerontokratie war Scappi sich der Bedürfnisse kranker Menschen besonders bewusst. Wie er uns berichtet, zog sich das Konklave von 1449 / 50 so lange hin, dass zwei Kardinäle währenddessen starben, und drei weitere mussten die Versammlung aus Krankheitsgründen verlassen.

Es wäre erstaunlich, wenn einem in Scappis *Opera* nicht die Produkte der nahe gelegenen päpstlichen Städte und Ländereien begegnen würden: Neunaugen und Hechte aus dem Tiber, getrocknete Feigen aus Sabina, Frühkirschen und *mozzarella* aus Rom. An seiner Küche fällt jedoch auf, dass sie offensichtlich auch aus wesentlich größeren Entfernungen beliefert wurde, und das nicht nur mit dem unvermeidlichen Parmesankäse und dem gepökelten Aal aus Comacchio. Der Reis, den Scappi für die Kirchenoberen kochte, konnte aus Salerno im Süden oder Mailand im Norden stammen. Er bezog eingelegte Sardinen aus Genua und gepökelten Karpfen sowie Alsen vom Gardasee. Der Einzugsbereich dieses geheimen Kochs war so groß, dass er selbst glaubte, die verschiedenen regionalen Namen für die von ihm verarbeiteten Fische erklären zu müssen: Für Barsche gab es in Rom, Genua, Venedig und Pisa unterschiedliche Bezeichnungen.

Ebenso erwähnt er die verschiedenen Schafsmilchkäse aus Florenz: den harten, würzigen *marzolino* mit seiner zitronengelben Farbe und den cremigen, leicht gesalzenen *raviggiolo*. Damals wie heute wurden aber auch in der Nähe von Neapel die großen, ovalen Kugeln des *caciocavallo* hergestellt. Viele beliebte Schweineprodukte stammten wie heute aus einem schmalen Streifen, der sich quer durch die Mitte Norditaliens von Lucca über Modena und Bologna bis nach Ferrara zieht. Selbst bescheidene Waren, beispielsweise Kohl und Frösche aus Bologna, legten große Entfernungen zurück. Zu Scappis Zeit war das italienische Essen wie heute ein Mosaik aus Spezialitäten verschiedener Regionen; sie flossen in den Städten zusammen und wurden von dort auf den landesweiten Markt geschleust.

Über dieses italienische Versorgungsnetz für die Reichen kamen auch Oliven. Nahezu alle Teile der Halbinsel und ihrer vorgelagerten Inseln schickten kleine grüne oder schwarze Opfer für den Tisch des Papstes. Scappi nennt in diesem Zusammenhang Ortschaften wie Monterotondo und Tivoli, von denen Rom leicht zu erreichen war. Er bestellte aber auch Oliven aus Genua, Neapel und Sizilien, aus Cortona in der Toskana und Tortona im Piemont. Sie kamen sogar aus Bologna, einer Stadt, die damals wegen ihrer Oliven berühmt war, heute aber mit dem Olivenanbau nicht mehr zu tun hat als Edinburgh oder Liverpool. (Ob Veränderungen des Wetters oder des Geschmacks der Grund waren, warum die Verbindung zwischen Bologna und dieser besonderen Spezialität verloren ging, ist nicht geklärt.)

Auch aus Spanien kamen Oliven nach Rom, und viele andere Produkte wurden ebenfalls im Ausland eingekauft: gepökelter Lachs und Heringe aus Flandern, Aale aus Malta und ein besonders guter, fetter, in Baumrinde verpackter Käse aus Deutschland.

Noch leichter als Fässer voller Fische und Oliven lassen sich Rezepte transportieren, und Scappi zeigte, dass er seine Ideen aus ganz Europa und dem Mittelmeerraum bezog. Einen Ehrenplatz räumt er einem allumfassenden spanischen Eintopf ein, der unter dem Namen *olla podrida* bekannt ist. Außerdem gibt es ein katalanisches Rezept für Rebhuhn am Spieß. Ein maurisches Gericht beschreibt Scappi unter dem Namen »sucussu« – seiner entstellten Schreibung für »couscous«. Aus Deutschland stammten mehrere Methoden zur Zubereitung von Wildschwein und Hechten, aber auch ein reichhaltiger Rindereintopf, den man zwei Stunden kochen lässt und am besten mit gebratenen Zwiebeln serviert. (Scappi dichtete den Topfdeckel mit Teig ab und erzeugte so einen leichten Dampfkochtopfeffekt.) Der bemerkenswerteste französische Beitrag zum päpstlichen Tisch ist eine Methode, um Leber und Fleisch mit Speckstreifen zu spicken. Rezepte aus dem protestantischen England gibt es dagegen nicht.

Alle diese Importe wurden in einen charakteristischen Rahmen eingefügt, der Gerichte aus ganz Italien umfasste. Im Band 2 stellt Scappi seine Auswahl an *tagliatelli*, *tortelletti* und *ravioli* vor. (Die Schreibung ist von ihm.) Seine *maccaroni* gibt es in mehreren Formen:

Manche sind kleine Klöße, andere sehen aus wie die heutige *pastasciutta*. Wieder andere, so die von ihm beschriebene Variante nach »römischer Art« sind schmale Streifen, die mit dem *maccaroni*-Eisen aus einem dünnen ausgerollten Teig herausgeschnitten werden. Dieser besteht aus Mehl und Brotkrumen, die mit Ziegenmilch und Eidotter gebunden und dann getrocknet werden. Manche kocht er eine halbe Stunde in Wasser, schichtet sie abwechselnd mit geriebenem Käse und Butterflöckchen, Zucker, Zimt sowie Scheiben von *provatura* – einem lokal hergestellten Käse aus Büffelmilch – in eine Kasserolle. Wenn man sie dann noch einmal eine halbe Stunde mit ein wenig Rosenwasser in den Ofen stellt, schmilzt der Käse, und der Geschmack der Gewürze durchzieht das ganze Gericht. Weitere raffinierte *pasta*-Rezepte stammen aus Genua und der Lombardei.

Viele lokale Gerichte in den *Opera* gibt es noch heute. Manche davon sind etwas für Eingeweihte, so beispielsweise der toskanische *berlingozzo* oder Ringkuchen – Scappi bringt ihn mit der Stadt Siena in Verbindung und beharrt zu Recht darauf, man solle ihn sofort warm aus dem Ofen essen – oder die Genueser *gattafura*, ein köstliches Gebäck mit Käse und Kräutern, das offenbar den unmittelbaren Vorläufer des heutigen *gattafin* darstellt. Andere lokale Spezialitäten sind verschwunden. Bologna hat seit Scappis Zeit seinen Ruf nicht nur für gute Oliven, sondern auch für Kräuterpasteten verloren. Mailand erfreut sich heute nicht mehr der berühmten *cervellata*, einer Wurst, die mit Käse und dem Blut, Gehirn und Fleisch von Schweinen hergestellt wurde.

Wie man an den vielen typischen Gerichten in den *Opera* erkennt, nahm man sich in den Jahrhunderten seit dem wirtschaftlichen Wiederaufstieg der Städte im Mittelalter auch anderswo den Parmesan zum Vorbild. Mit anderen Worten: Das Netzwerk der italienischen Städte war zu einem System für die Schaffung gastronomischer Vielfalt und Spezialisierung geworden. Aber nirgendwo sonst war eine solche Ansammlung von Produkten und Kenntnissen aus dem ganzen Land möglich wie in Rom. Die Speisekammern der Ewigen Stadt übten eine große Anziehungskraft auf italienische Zutaten aus, und wie Oliven, Käse und *salame*, so ließen sich auch Köche und Haushofmeister aus Nord und Süd in Richtung des Petersdomes lo-

cken. Das gleiche gastronomische Weltbürgertum erkennt man im Kleinformat bereits in Platinas *Anständiger Wollüstigkeit*. Nach dem Vorbild der von ihm so geliebten klassischen Autoren nennt Platina die Herkunft der Lebensmittel: Hühner aus Padua, Möhren aus Viterbo, Orangen aus Neapel, Honig aus Sizilien und vieles andere.

Die Politik machte Rom zur gastronomischen Drehscheibe Italiens. In den rund hundert Jahren zwischen Platina und dem Konklave von 1549, bei dem Scappi das Essen zubereitete, hatte die Funktion des Papstes als weltlicher Herrscher an Bedeutung gewonnen. Seine Einnahmen stammten nun zum größten Teil nicht mehr von »spirituellen« Zuwendungen aus dem gesamten Verbreitungsgebiet des Christentums, sondern von den Ländereien, über die er in Mittelitalien herrschte. Der Einfluss der römischen Aristokratie auf die päpstliche Politik wurde zurückgedrängt, und die vatikanische Bürokratie der Kurie gewann an Macht. Auf diese Weise wurde Rom zu einer Stadt der Zuwanderer mit einer Dienstleistungswirtschaft: Mehr als die Hälfte der Stadtbevölkerung stammte aus anderen Teilen Italiens. Kaufleute, Bankiers und Heerscharen kleiner Händler und Handwerker arbeiteten für die 25 bis 30 Kardinäle, die stets in der Stadt ansässig waren. Auch Botschafter aus Italien und dem Ausland hatten in Rom dauerhaft ihren Sitz und beschäftigten Agenten, Diener und Boten; außerdem gaben alle großzügig Geld für Bankette und Empfänge aus. Die Juden hatte es in Rom schon vor der Einführung des Christentums gegeben; jetzt war ihre Zahl durch Flüchtlinge, die anderswo verfolgt wurden, stark angewachsen. Die Stadt beherbergte Massen von Pilgern und Bettlern. Und ihre traditionell lockere öffentliche Moral zog Hunderte von Prostituierten an.

Als Rom immer fürstlicher wurde, wurde es also auch immer italienischer. Natürlich waren die Päpste nie genau mit anderen Herrschern zu vergleichen: Zum einen waren sie mächtiger, weil ihr geistlicher und politischer Einfluss sich auf ganz Europa erstreckte, zum andern waren sie aber auch schwächer, weil sie gewählt wurden. Das war der Grund, warum dem Kardinalskollegium während der Renaissance ein viel größerer Anteil an Italienern angehörte als zuvor. Prinzen von der gesamten italienischen Halbinsel stellten sich darauf ein, Berge von Geld und jahrelange diplomatische Intrigen einzuset-

zen, um ihrem Vertreter eine Stimme im Konklave zu verschaffen. Die Versorgungswege, auf denen Oliven und andere Waren in die päpstlichen Küchen gelangten, zeichneten die Wege der kirchlichen Macht nach. Letztlich wurde im Konklave über das Schicksal von Klerikern und Köchen entschieden.

Die Kardinäle im Konklave wurden nicht nur durch die Lebensmittel übersättigt, mit denen Scappi und seine Kollegen sie versorgten, sondern auch durch eine Fülle skurriler, politisch motivierter Gerüchte. Ein gutes Beispiel ist der arme Kardinal Giovan Maria del Monte; dass er zum Opfer der boshaftesten Geschichten wurde, könnte auch mit seiner ungeheuren Hässlichkeit zu tun gehabt haben: Einer Bemerkung zufolge machte die riesige, krumme Nase sein Profil zum »größten Lacher auf der Welt«. Glaubt man allerdings dem Tratsch aus dem Konklave, beeinträchtigte sein unglückliches Äußeres keineswegs seine Lust auf unerlaubte sexuelle Beziehungen. Nach einer Geschichte, die in der kaiserlichen Fraktion kursierte, hatte Kardinal del Monte als junger Mann hundert uneheliche Kinder gezeugt. Anscheinend hatte seine Mutter ihn auf dem Sterbebett davon überzeugt, dass er seinen Lebenswandel ändern müsste. Als er neben ihrem Bett kniete, gelobte er, er werde es in Zukunft nur noch mit Knaben treiben. Diesen Eid hatte er den Berichten zufolge streng eingehalten, und jetzt hielt er sich ein ganzes Haus voller Lustknaben. Sein Liebling, so hatte man im Senat von Venedig gehört, war ein junger Mann, den er als Trainer für seinen Hausaffen eingestellt hatte.

In der fiebrigen religiösen Atmosphäre, die zu jener Zeit in Europa herrschte, mussten sich solche Gerüchte schnell ausbreiten und ausweiten; sie trugen nicht gerade dazu bei, das ohnehin bereits schreckliche Bild der Renaissance-Päpste zu verbessern. Letztlich machte der päpstliche Hof Propaganda für die Protestanten. Es waren so viele grausige Geschichten im Umlauf, dass es der Geschichtsforschung später nicht gelang, Fakten von Fiktionen zu trennen. In Verbindung mit lockeren Vorschriften, persönlichem Ehrgeiz, weltlicher Politik, theologischen Kontroversen und der üppigen Lebensmittelversorgung trugen die Gerüchte dazu bei, das Konklave zu verlängern – und immer noch konnte man sich nicht auf einen Kandidaten einigen.

Ochsenschwanz und Fischsuppe

Innereien und minderwertige Fleischsorten sind heute ein zentraler Bestandteil der römischen Küche. Ein Musterbeispiel ist vielleicht *coda alla vaccinara*, Ochsenschwanz »nach Art der Metzger«. Der Ochsenschwanz wird langsam mit Wein und Tomaten geschmort, bis er weich ist; dieses Grundprinzip kehrt in vielen Rezeptvarianten wieder, und in einigen wird der raffinierte, bittersüße Geschmack des Gerichtes noch durch ein wenig geriebene Schokolade verstärkt. Die florierenden Lokale der italienischen Hauptstadt bieten auch Kalbsbries mit Artischocken, gebratene Schreiben vom Stierhoden, Tripa und ähnliche Köstlichkeiten. Es handelt sich dabei eindeutig nicht um Hochküche, sondern um volkstümliche Kochkunst, aber sie ist unverkennbar modern und urban. Zum einen steht sie in einer Tradition, die sich vermutlich im 19. Jahrhundert rund um den großen Schlachthof im Arbeiterviertel Testaccio entwickelte. Zum anderen stammt sie aus einer Zeit, als Rindfleisch sein heutiges Ansehen erlangt hatte und die weniger Wohlhabenden die Nebenprodukte der Rindfleischindustrie verzehrten.

Coda alla vaccinara war natürlich ein billiges Gericht, aber wertloser Abfall war es nie: Die ärmsten Bewohner Roms konnten es sich Ende des 19. Jahrhunderts nicht leisten. Metzger, Schlachthofarbeiter und ihre Familien – jene vergleichsweise gut lebenden Handwerker und Arbeiter, die den einfachsten Zugang zu Innereien hatten – entwickelten eine Vorliebe für Genüsse wie *pajata* (Kalbsdärme). Mit ihrem kollektiven Erfindungsreichtum werteten diese Menschen solche »armen« Zutaten auf, und damit lockten sie wohlhabende Gastro-Touristen zum Probieren in die Arbeiterviertel. Zu den charakteristischen Merkmalen der Küche in Rom und ganz allgemein in Italien gehört der ständige Austausch von Ideen zwischen denen, die auf den höheren und niedrigeren Stufen der gesellschaftlichen Leiter stehen.

Eine reichere oder exklusivere Tischgesellschaft als das Konklave von 1549 kann man sich kaum vorstellen. Aber selbst dort erkennt man verräterische Spuren der engen Beziehung zwischen der Ernährung der einfachen Leute und dem Essen der Oberschicht. Dass Scappi zusammen mit seinen raffinierten Kreationen auch Kalbsfüße

und Kalbsbries servierte, haben wir bereits erfahren. An anderen Stellen der *Opera* finden sich zahlreiche Rezepte für Blut, Euter, Lunge, Milz, Tripa (Gekröse), Kopf und Zunge. Scappi war der führende Küchenchef in der gastronomisch am höchsten entwickelten Stadt Europas, und doch zeigt sein Buch sehr deutlich, dass er zum Kochen gern Gehirn, Augen und Hoden verwendete.

Sogar noch einfachere Zutaten verwendet er in seinen *Opera* auf phantasievolle Weise. So schlägt er beispielsweise vor, Porree und Zwiebeln in einer reichhaltigen Brühe zu kochen; anschließend werden sie gehackt, in Speck ausgebraten und mit geschlagenem Ei, Parmesan und Gewürzen gebunden. Wie in allen seinen Gemüserezepten – von denen es viele gibt – hält er genau fest, welches für die einzelnen Produkte die richtigen Jahreszeiten sind: Nesseln und Malven sind beispielsweise im Frühjahr und Herbst am besten. Ebenso gibt es Gerichte aus Gerste, Hirse, Kastanienmehl, zerbrochenen Kichererbsen und sogar aus einer erst kurz zuvor aus der Neuen Welt eingeführten Zutat, die in der weiteren Geschichte des italienischen Essens eine wichtige und oftmals schändliche Rolle spielen sollte: Mais, zubereitet in Form eines Breies, der *polenta*. Scappi aromatisiert das Gericht mit fetter Brühe, Würsten, Käse, Zimt und Safran.

Aber nicht nur die Zutaten des volkstümlichen Essens gelangten auf diese Weise auf den Tisch des Papstes: Scappi gibt unumwunden zu, dass viele seiner Rezepte auf der gesellschaftlichen Leiter eben so weit aufgestiegen waren wie er. Ein Musterbeispiel sind die raffinierten *ravioli* im Mustermenü für den 15. Dezember, die zusammen mit gekochtem Huhn geschmort wurden; Scappi weist darauf hin, dass die »gemeinen Leute« sie als *annolini* bezeichnen. Ebenso gibt es ein Gericht, »das die Neapolitaner Pizza nennen«: In seiner Beschreibung handelt es sich dabei um eine üppige Pastete, deren Marzipanhülle mit zerkleinerten Mandeln, Pinienkernen, Datteln, Feigen, Rosinen und Keksen gefüllt wird. (Die Verbindung zwischen dem Wort »Pizza« und einem flachen Brot, der *focaccia*, die mit Tomatensoße bestrichen wurde, lag noch weit in der Zukunft.)

Scappi war in der Lombardei geboren und hatte zu Beginn seiner Berufslaufbahn in Venedig und Ravenna gearbeitet; deshalb ist es verständlich, dass der Norden und Nordosten Italiens in seinen Rezepten

überrepräsentiert sind. Die Gerichte aus Mailand und Venedig verschaffen uns auch eine Ahnung davon, wie er seine Fachkenntnis durch persönliche Begegnungen mit seinen Lieferanten weiterentwickelte. So berichtet er beispielsweise, dass die Fischer aus Chioggia (der Ortschaft an der Lagune, in der sich die Salinen von Venedig befanden) Grundeln auf dem Blech über glühenden Holzscheiten garten oder sie mit Malmsey-Wein, Wasser, ein wenig Essig und »venezianischen Gewürzen« zu einer Suppe verarbeiteten. Ähnlich verfuhren die Flussfischer in der Poebene mit den Barben. Auch Steinbutt aus dem Golf von Ravenna schmeckt in einer Suppe am besten. Nach Scappis Angaben »machen die Fischer aus Chioggia und Venedig die besten Suppen. Sie erzielen bessere Ergebnisse als Köche, weil sie die Suppe in dem Augenblick kochen, in dem sie die Fische gefangen haben«.

Die aromatischen, süß-sauren Fischsuppen, deren Zubereitung Scappi von seinen Bekannten unter den Fischern lernte, hören sich nach heutigen Maßstäben vielleicht ungewöhnlich an. Aber unabhängig davon, wie sie schmeckten, sind sie ein seltener, kostbarer Hinweise auf den Dialog zwischen Produzenten und Verbrauchern, den Köche wie Scappi in Gang setzten. Die Fischer auf der Lagune von Venedig boten ihre Kenntnisse über die Fische an und entwickelten im Gegenzug einen Geschmack für die süßen, stärker gewürzbetonten Aromen, die seit dem Mittelalter in der Hochküche immer stärker an Bedeutung gewannen.

Königliche weiße Torte

Ende Januar 1550 nahmen die überfütterten Kardinäle endlich Vernunft an. Mittlerweile lag es auf der Hand, dass ihre Übertretung der Vorschriften der Hauptgrund war, warum sie bisher keinen neuen Papst gewählt hatten. Sie setzten innerhalb des Konklaves eine Reformkommission ein und bekräftigten das System von Viterbo: Die Erweiterungen der Zellen wurden abgerissen, achtzig unerlaubte Besucher wurden hinausgeworfen, Waffen wurden verboten, und jede Mahlzeit durfte nur noch aus einem Gang bestehen.

Das Ritual hatte wieder die Oberhand über Politik und Selbstzu-

friedenheit gewonnen. Eine Woche später, am 7. Februar 1550 und damit 71 Tage nachdem man die Türen des Konklaves verschlossen hatte, wurde in der Pauluskapelle der Papstthron aufgebaut, und der neue Papst nahm zum ersten Mal darauf Platz. Die Kardinäle nahmen vor ihm ihre üblichen Plätze ein – dort hatten sie im Lauf der letzten Monate den größten Teil der Verhandlungen geführt. Der Zeremonienmeister rief die Namen auf, und ein Kardinal nach dem anderen trat zum Thron, um den Papst auf Hand, Fuß und Mund zu küssen. Über der Szene wachte Michelangelos kurz zuvor gemalte *Kreuzigung des heiligen Petrus*: Das Fresko zeigt den weißbärtigen Fischer an einem Kreuz, das verkehrt herum zum Boden hinabgelassen wurde; der blasse, drahtige Körper ist so verdreht, dass er über die rechte Schulter einen mahnenden Blick auf seinen Nachfolger und die Männer, die ihn gewählt hatten, werfen konnte.

Papst Giovan Maria del Monte gab bekannt, er werde sich den Namen Julius III. geben. Nach einem der vielen skandalösen Gerüchte, die über del Monte während des Konklaves die Runde gemacht hatten, hatte er geprahlt, als Papst werde er seinem Geliebten einen Kardinalshut verleihen. Tatsächlich erhob er wenige Wochen nach seiner Wahl den 17-jährigen Affentrainer in den Kardinalsstand. Persönlich war Julius III. durchaus fromm, er war aber auch derb, launisch, lasterhaft und politisch unentschlossen. Wie sich herausstellte, hatte das längste Konklave der Renaissance zur Wahl des vielleicht schlechtesten von vielen schlechten Päpsten geführt.

Dennoch erinnerte sich Bartolomeo Scappi offensichtlich mit einer gewissen Sympathie an Papst Julius: Obwohl er vermutlich höchstens vorübergehend für das Kirchenoberhaupt arbeitete, ist Julius der einzige Papst, nach dem in den *Opera* ein Rezept benannt ist:

Die Herstellung einer königlichen weißen Torte, wie Papst Julius III. sie liebte

Zutaten

- zwei Pfund *provatura*-Käse, am gleichen Tag frisch hergestellt [*provatura* war damals wie heute ein Frischkäse aus sofort geronnener Büffelmilch]

- zwei Pfund feiner Zucker
- drei Unzen Rosenwasser
- Entweder drei am gleichen Tag hergestellte *capi di latte* oder ein Glas Milch und Sahne (Die beste moderne Entsprechung zu *capi di latte* – wörtlich »Köpfe aus Milch« – ist die *panna cotta*)
- 15 frische Eiweiß
- frische Butter zum Einreiben der Backform und Mehl zum Bestreuen
- Zucker für die Kruste und Eiweiß zum Glasieren

Man zerstößt den *provatura* im Mörser, bis er die Konsistenz von Butter hat, und fügt zwei Pfund feinen Zucker, drei Unzen Rosenwasser und entweder die *capi di latte* oder Milch und Sahne hinzu. Dann streicht man alles durch ein Sieb. Man schüttet die Mischung in eine vorbereitete Backform und gart sie vorsichtig mit mehr Ober- als Unterhitze im Ofen. (Scappis Verzeichnis der Küchengeräte führt auch besondere Gestelle auf, mit denen man glühende Holzscheite oberhalb eines Topfes oder einer Schüssel anordnen konnte.) Wenn das Gericht fast gar ist, überzieht man es mit einer Zuckerkruste und glasiert es mit Eiweiß, bevor man es aus dem Ofen nimmt. Heiß oder kalt serviert, ist dieses Gericht besonders im Mai wegen der Qualität des *provatura* und der Milch zu empfehlen.

Für Scappis Haltung gegenüber Julius III. gibt es in den vielen Berichten über die Lebensweise des Papstes keine besondere Erklärung: Sie lassen nur darauf schließen, dass der neue Papst gern Festessen ausrichtete, aber nicht mehr und nicht weniger als seine Vorgänger. Ungewöhnlich war, dass er gern Knoblauch und noch lieber Zwiebeln aß, die eigens für ihn aus Gaeta herantransportiert wurden, einer Kleinstadt an der Küste südlich von Rom. Angesichts der Tatsache, dass Zwiebeln einen schlechten Ruf hatten, wollte er die Menschen vielleicht auf diese Weise an seine niedrige Herkunft erinnern – es gefiel ihm, wenn jeder wusste, wie weit er aufgestiegen war. (Noch heute werden Zwiebeln in Italien vergleichsweise sparsam verwendet: Es gibt keine italienische Entsprechung zur *soupe à l'oignon* oder zu den großen Zwiebelmengen, die Briten und Amerikaner gern in ihre Pastasoßen oder auf ihre Pizza geben.)

Gegen Ende seiner fünfjährigen Herrschaft hatte Papst Julius Probleme mit der Gicht, und er war durch die Ausschweifungen geschwächt; daraufhin verminderte er seine Nahrungsaufnahme, bis er fast verhungerte. Schließlich, im März 1555, starb er. Es war ein Zeichen, dass die Starköche von Rom sich auf magere Zeiten einstellen mussten, und das ist vielleicht die Erklärung für Scappis kleine Ehrenbezeugung in Form von *provatura* und *capi di latte*; möglicherweise erklärt es auch seine subtile Nostalgie für das Konklave von 1549. Zu der Zeit, als er seine *Opera* schrieb, muss die Wahl Julius' III. ihm vorgekommen sein wie das letzte Aufblitzen der Sonne, die anschließend über einem prachtvoll-überschwänglichen kulinarischen Zeitalter unterging.

Der nächste Papst, Marcellus II., amtierte nur 22 Tage, aber diese Zeit reichte ihm, um im Vatikan asketischere Sitten einzuführen: Goldene Teller und Silberbesteck wurden von seinem Tisch verbannt.

Der nächste Papst, Paul IV., war wegen seines religiösen Eifers gefürchtet; mit ihm erhielt die Gegenreformation einen beängstigenden neuen Antrieb. Er führte den Römischen Index verbotener Bücher ein und füllte die Verliese der Inquisition mit Ketzern. Die Juden der Stadt sperrte er in ein Ghetto; außerdem wurden sie gezwungen, ihre Besitztümer zu verkaufen und gelbe Mützen zu tragen. Im Lebensmitteleinzelhandel durften sie nicht mehr arbeiten.

Aus Sicht des Kochs jedoch war Paul IV. kein schlechter Papst. Die Bankette wurden wieder aufgenommen – zum Ruhm der Kirche. Aber wie viele Päpste, die ihm während der Gegenreformation nachfolgten, so lebte auch Paul selbst enthaltsam und beachtete streng alle Fastenzeiten.

Als nächster bestieg Pius IV. den Stuhl Petri. Er war der Papst, der Scappi 1564 zu seinem geheimen Koch machte. Pius hatte bekanntermaßen Spaß am Essen, er bevorzugte aber einfache Gerichte und aß mehr *polenta*, als gut für ihn war. (Schließlich stammte er aus der Lombardei.) Beiläufig stellt Scappi fest, er habe gebratene Frösche mit Knoblauch und Petersilie gemocht (auch das ein typisches Gericht aus der Poebene), und außerdem habe er viel Gerstenwasser getrunken – ein Rezept in den *Opera*, das besonders für Rekonvaleszenten empfohlen wird.

Paradoxerweise schrieb Scappi seine *Opera* aber zu einer Zeit, als er bei dem asketischsten Papst aller Zeiten angestellt war. Pius V. bestätigte den Koch in der Position, die Pius IV. ihm verliehen hatte, aber der neue Papst trug unter seinen zeremoniellen Gewändern das grobe Tuch eines einfachen Mönchs. Er gab die gewaltigen alljährlichen Gelage auf, die traditionell zur Feier der Papstwahl veranstaltet wurden, und verteilte stattdessen das Geld an die Armen. Er fastete häufig, und auch wenn er aß, tat er es nur sparsam: zum Mittagessen ein wenig in Brühe gekochtes Brot mit ein paar Eiern, abends Gemüsesuppe, Salat, ein paar Muscheln und gedünstetes Obst.

Während dieser spartanischen Mahlzeiten herrschte strenges Schweigen, und sowohl vorher als auch hinterher wurden lange Gebete gesprochen. Fleisch kam nur zweimal in der Woche auf den päpstlichen Tisch. Er verbot Scappi bei Androhung der Exkommunikation, irgendetwas in die Suppen zu geben, das sie nahrhafter machte. Als letzte Beleidigung für die Begabung des Kochs befahl er sogar, keine Gewürze mehr zu verwenden.

Bartolomeo Scappi war weither vom Lago Maggiore gekommen, hatte die gesamte Karriereleiter eines Renaissancekochs erklommen und mehr gastronomische Kenntnisse erworben als jeder andere vor ihm – und nun konnte er in seinen besten Jahren nichts Kreativeres tun, als Brühe für einen Heiligen zu kochen (in diesen Rang wurde Pius V. 1712 erhoben). Der größte Küchenchef seiner Zeit hatte jetzt mehr als genug Freizeit. Vielleicht waren finanzielle Entbehrungen für ihn der Anlass, einen Teil dieser Zeit auf die Arbeit an den *Opera* zu verwenden. Angesichts der Tatsache, dass ein Teil seiner Bezahlung in Lebensmitteln und Küchenabfällen bestand, muss sein Einkommen durch die kärgliche Lebensweise im Vatikan stark zurückgegangen sein. Vielleicht waren Scappis üppige Rezepte auch eine trotzige Geste. Man fragt sich, was der heilige Pius V. wohl mit den *Opera*, jenem großen Sammelwerk der Versuchungen, angefangen hätte.

Wenn man einen Zeitpunkt nennen will, zu dem die italienische Renaissance endete und die Gegenreformation begann, eignet sich kaum ein anderes Ereignis so gut wie der Tod Julius' III. im Jahr 1555.

Der asketische St. Pius V. ließ Juden verfolgen, Bücher und Ketzer verbrennen und Religionskriege führen; Diskussionen über theologische Fragen wie die unbefleckte Empfängnis verbot er. Im Einflussbereich der Päpste gewannen Rituale und Dogmen jetzt die Oberhand über die Wissbegier. Das alles war nicht dazu angetan, die italienische Kultur zum Vorbild für andere Länder zu machen, und so rückte die Halbinsel ganz allmählich an die Ränder des europäischen Lebens. Ihre Städte gerieten gegenüber der Urbanisierung in anderen Ländern ins Hintertreffen. Italienische Prinzen wurden nun von den großen Territorialstaaten Frankreich, Spanien und England in den Schatten gestellt. Bankiers und Kaufleute – zumindest diejenigen, die nicht zu Adligen und Grundbesitzern geworden waren – wurden von der aufstrebenden neuen Kaufmannsklasse aus Nordeuropa überrundet.

Auch die italienischen Köche konnten nicht mehr mithalten. Die Bankette gingen natürlich weiter, und der Standard der Küche sank auch nicht ab. Aber während die folgenden Jahrhunderte im übrigen Europa zu einer Zeit revolutionärer gastronomischer Umwälzungen wurden, ging die Entwicklung in Italien nur langsam voran. Im Mittelalter und in der Renaissance war die europäische Hochküche erstaunlich einheitlich – der Aspekt, der sie in unseren Augen am deutlichsten kennzeichnet, war der Gebrauch von Gewürzen. Später jedoch, vom 17. bis zum 19. Jahrhundert, verloren die Gewürze langsam, aber unaufhaltsam an Ansehen. Inmitten der immer dünner werdenden Wolke aus Pfeffer, Zimt und Gewürznelken kristallisierten sich die Umrisse einer stärker national betonten Küche heraus. Die italienischen Köche jedoch hielten länger an den Gewürzen fest als ihre Kollegen in England oder Frankreich. Zur gleichen Zeit wurde das italienische Essen auch weniger »italienisch«: Nach Scappi sollten mehr als 300 Jahre vergehen, bevor sich wieder jemand darum bemühte, die vielen Aromen Italiens auf ein und denselben Tisch zu bringen.

Im 17. und 18. Jahrhundert spielte sich auch in ganz Europa eine landwirtschaftliche Revolution ab, die neue geschäftliche Energie, neue Anbaumethoden und neue Nutzpflanzen mit sich brachte – insbesondere amerikanische Importe wie Schokolade, Kartoffeln, To-

maten und Mais, ohne die unsere moderne westliche Ernährung nicht vorstellbar wäre. Unter anderem auch aus diesem Grund wurde die gewaltige Kluft zwischen der Ernährung des einfachen Volkes und den Lebensmitteln ihrer Herrscher kleiner. Hungersnöte verschwanden allmählich – aber der Hunger blieb. Auch dieser große Wandel spielte sich in Italien langsamer ab.

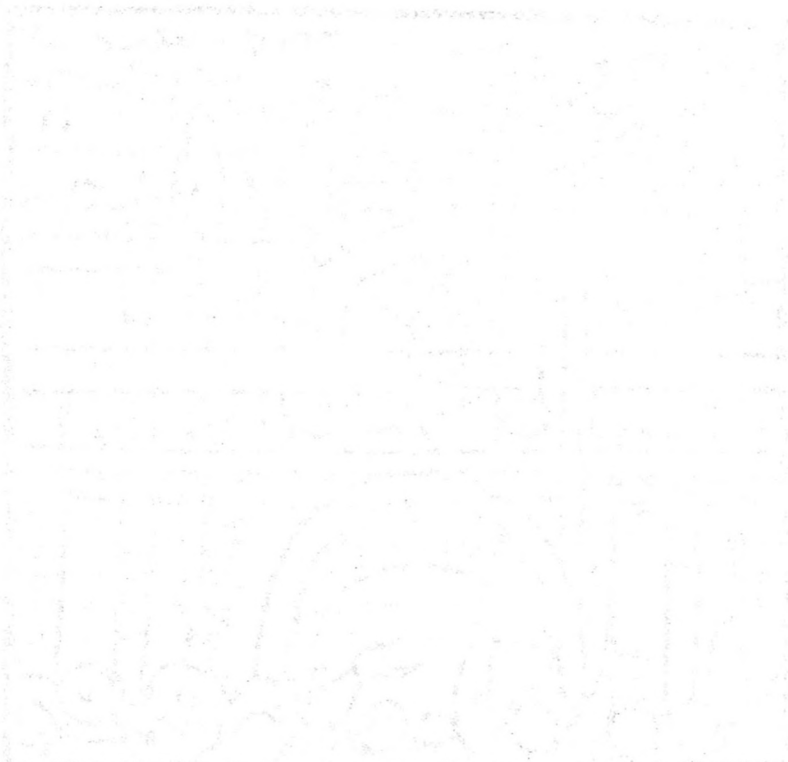
In der Epoche nach Scappi erlebte das Essen in Italien in vielerlei Hinsicht einen Niedergang. Das ging so weit, dass man im Ausland schon bei dem Gedanken an eine italienische Küche schnaubte und lachte. Dennoch war es keine Zeit des Stillstandes. Die Zutaten aus der Neuen Welt wurden übernommen und führten dazu, dass das italienische Essen immer stärker seine heutige Form annahm. Manche Veränderungen, die schon im Mittelalter und in der Renaissance begonnen hatten, wie die Entwicklung typisch lokaler Spezialitäten und die Verbreitung ihres Rufes, setzten sich fort.

Außerdem kamen nach der Renaissance auch in der Ernährung des einfachen Volkes wichtige Veränderungen in Gang. Aus Sicht des Historikers ergibt sich zur gleichen Zeit durch neues Quellenmaterial ein klareres Bild davon, was das Essen für breitere Gruppen der Stadtbevölkerung bedeutete. Im Zeitalter von Barock und Aufklärung spielte die Geschichte des italienischen Essens nicht mehr an den Fürstenhöfen und in Speisesälen, sondern auf den Straßen und Plätzen.

Bologna wird seit dem 13. Jahrhundert La Grassa genannt – »Die Fette«. Im 17. Jahrhundert, dem Zeitalter des Barock, wurde das fette Bologna auch als Heimat der berühmtesten italienischen Wurst bekannt. Und was ebenso wichtig war: Es gehörte zu den Orten, an denen die enge Verbindung zwischen Essen und städtischer Identität auf ein Massenpublikum traf und dabei eigenartige neue Formen annahm. Bologna ist der richtige Ort, wenn man wissen will, was die Armen aßen. Noch besser eignet es sich aber, wenn man wissen will, welche Lebensmittel in ihren Träumen vorkamen.

Essen auf der Straße





8. Bologna, 17. Jahrhundert
Das Schlaraffenland-Spiel

Das Bankett der Unterernährten

Dass Bologna »La Grassa« genannt wurde, hatte einen einfachen Grund: Die Stadt war reich. Seit Jahrhunderten waren Seide, Wolle und Hanf ihre wichtigsten Güter. Ihren Ruf hatte die Stadt aber vor allem der Universität zu verdanken, denn die vielen Akademiker und Studenten, die sie aufsuchten, verbreiteten einen einträglichen Ruf der Gastfreundschaft und des guten Essens, und die Bologneser waren erpicht darauf, sich dieses Image zu erhalten.

Deshalb war die Stadt fett, lange bevor »fett« zu dem Schimpfwort wurde, das es heute ist. Wenn man verstehen will, welche grundlegende Umkehr die Assoziationen im Zusammenhang mit dem Dicksein seither durchgemacht haben, muss man sich klarmachen, dass der Mangel den Italienern bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts hinein nur allzu vertraut war. Die weißen und gelben Zutaten in den Mahlzeiten, die von Messisbugo, Scappi und ihresgleichen zubereitet wurden, hoben sich besonders hell vom grauen Hintergrund der Not und des Hungers ab, eines Hungers, der so hartnäckig war, dass man ihn für angeboren halten konnte, und so häufig, dass er etwas ebenso Natürliches zu sein schien wie der Rhythmus der Jahreszeiten. Es war eine Welt, in der Fleisch höhere Preise erzielte, wenn es stark von weißen Streifen durchzogen war; Fett hatte die Aura von Reichtum, Wohlbefinden und Sicherheit.

Aber selbst Bologna, die Fette, war nicht gegen die Hungergefahr gefeit. Berechnungen zufolge erlebte die Stadt zwischen 1200 und 1850 nicht weniger als hundert Hungersnöte. Eine der schlimmsten begann 1588 und lockerte ihren Griff erst mit der guten Ernte von 1597. Während dieser Zeit schrumpfte die Bevölkerung um fast zwanzig Prozent, und in den umgebenden ländlichen Gebieten muss die Sterblichkeit noch höher gewesen sein.

Wie kochten die Hungrigen? Produzenten wie Scappis Fischer von Chioggia, die zum Handels- und Versorgungsnetz der Städte gehörten, waren eine glückliche Minderheit. In ihrer großen Mehrzahl lebte die Landbevölkerung am Existenzminimum, und kaum besser erging es wahrscheinlich auch den untersten Schichten der Stadtbewohner. Aber wie bereiteten sie ihr Essen zu, wenn sie etwas hatten? Hatten sie eine Tischzivilisation? Die nüchterne Wahrheit lautet: Für viele Jahrhunderte der italienischen Geschichte fehlten Belege, auf deren Grundlage man solche Fragen überzeugend beantworten könnte. Die Grundnahrungsmittel sind kein Geheimnis: In der Region Emilia, in der Bologna liegt, aber auch in vielen anderen Gegenden aßen die Bauern und die armen Stadtbewohner Bohnen und Rüben, Zwiebeln, Porree und Knoblauch. Insbesondere in Gebirgsregionen waren Kastanien von grundlegender Bedeutung: Sie wurden in frischem Zustand gekocht und geröstet, oder man trocknete sie, um sie zu zerstoßen und zu *polenta* zu verarbeiten. Aber für den größten Teil der Geschichte des italienischen Essens kann man nur Vermutungen darüber anstellen, wie Brot aus Eicheln oder Suppe aus wilden Blättern und Wurzeln zubereitet wurden.

Problematisch ist dabei natürlich, dass die Armen lange Zeit nicht schreiben konnten, das heißt, selbst wenn sie Rezepte besaßen, konnten sie diese nur mündlich überliefern. Berufsköche und Haushofmeister von Martino bis Scappi waren dagegen des Lesens und Schreibens mächtig und außerdem so angesehen, dass sie Aufzeichnungen aus erster Hand hinterlassen konnten. Ihnen ist es zu verdanken, dass wir uns noch heute, viele Jahrhunderte später, ein Bild von den Essgewohnheiten der begüterten Schichten in den Städten machen können – nicht nur, was die Rezepte angeht, sondern auch im Hinblick auf Gefühle, Gebräuche und Geschichten. Dagegen führt

die kulinarische Welt der Armen ein historisches Schattendasein. Eine Sammlung der »Literatur der Hungrigen« aus dem 11. bis 16. Jahrhundert wäre ein beängstigend dünnes Bändchen.

Das ist der Grund, warum der Bologneser Volksdichter und Dramatiker Giulio Cesare Croce für die Geschichte des italienischen Essens etwas ganz Neues war. Croce war ein Zeitgenosse von Shakespeare und wurde als Sohn eines Schmiedes in der Nähe von Bologna auf dem Land geboren. Die Ersten, die ihn auf einer zweisaitigen Laute zupfen hörten, waren die Aristokraten der Familie Fantuzzi, die sich aus der brütenden Hitze der Stadt auf das Land zurückgezogen hatten. Sie luden ihn ein, sie zu unterhalten, und versorgten ihn im Gegenzug mit Essensresten. In diesem Sommer sah Croce in der Villa der Fantuzzi offenbar so viel Überfluss, dass er bei Anbruch des Herbstes entschlossen war, die Schmiede seines Vaters zu verlassen und sich nach Bologna aufzumachen.

Es dauerte nicht lange, dann war Croces hageres, dunkelhäutiges Gesicht in der Stadt bekannt wie kaum ein anderes. Er trat auf den Plätzen auf und wurde zum Dichter der alltäglichen Plackerei wie auch der großen Gelegenheiten von Bologna. Er besang das Geplapper der Wäscherinnen, Trunkenbolde und Marktschreier, betrauerte aber auch den Tod von Aristokraten und Päpsten – zu jener Zeit stand Bologna unter päpstlicher Herrschaft. Seine Schriften veröffentlichte er in Form jener Flugblätter und Pamphlete, die in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts erstmals an Beliebtheit gewannen – worin sich die wachsende Verbreitung der Schreib- und Lesefähigkeit in den Städten widerspiegelte. Sie erzählten von der Geschichte Bolognas, von aktuellen Geschehnissen in Italien, von Straßenbanden und Erdbeben, von Hinrichtungen und vom Wetter, von Melonen und Flöhen, Liebe und Schulden.

Mit seinen volkstümlichen Büchern wurde Croce weit über die Grenzen seiner Heimatstadt hinaus berühmt – aber nicht reich. Hätte er als junger Mann ein weniger ausschweifendes Leben geführt oder in seinen beiden Ehen weniger Kinder gezeugt, seine charakteristischen, volkstümlichen Verse hätten ihm vielleicht mehr Schutz vor dem Mangel verschafft. So aber war er selbst in den besten Zeiten auf die gelegentlichen Wohltaten wohlhabender Mäzene angewiesen,

um sich eine Ahnung vom guten Leben zu verschaffen. Außerdem fiel seine Karriere in den 1590er Jahren in die Zeit der großen Hungersnot, und er starb 1609, als gerade wiederum eine Zeit des Mangels begann.

Wenn es so etwas wie eine Küche der Armen gab, hätte sie in den Arbeiten von Giulio Cesare Croce sicher deutliche Spuren hinterlassen müssen. In Wirklichkeit aber deuten bestenfalls rudimentäre Anhaltspunkte auf Kochen und Essen hin. Ein gutes Beispiel ist sein größtes Werk mit dem Titel *Bertoldos schlaue Tricks*; darin erzählt er die Abenteuer eines grobschlächtigen, aber listigen Bauern, den es an einen Fürstenhof verschlägt. Am Ende der Geschichte stirbt Bertoldo an Verdauungsstörungen, weil die königlichen Ärzte ihm nicht die einfache Nahrung geben, nach der er verlangt, sondern eine Mahlzeit, die für seinen einfachen Stoffwechsel zu reichhaltig ist. Der König ist voller Reue und schmückt das Grab des Bauern mit Lobesversen in goldenen Lettern; an ihrem Ende steht:

Der Tod kam über ihn in schrecklichen Schüben
Denn ihm fehlten seine Bohnen und Rüben.

In seinem Testament hinterließ Bertoldo dem Gärtner seinen Strohhut als Dank für den Porree, den er ihm zum Frühstück gebracht hat; außerdem erinnert er sich an den Koch, der ihm in der heißen Asche die Rüben gegart und Töpfe voller Bohnensuppe mit Zwiebeln gekocht hat.

Dass solche satirischen Zeilen wohl kaum ein historisch genaues Abbild der bäuerlichen Essgewohnheiten darstellen, braucht nicht besonders betont zu werden; sehr weit sind sie aber nicht von der Wahrheit entfernt. Die begrenzten Gerätschaften und Methoden, die den meisten Menschen zur Verfügung standen – über dem Feuer hing ein Topf, die heiße Asche wurde zum Backen benutzt – erlaubten nicht viel Kreativität. Die Frauen, die in den meisten bäuerlichen Haushalten das Kochen übernahmen, waren keine Königinnen des Herdes, sondern landwirtschaftliche Arbeitskräfte – beim Kochen hielten sie sich wahrscheinlich an die beiden Grundprinzipien der Menge und Einfachheit. Kein Bürger wohnte weiter als einen kurzen Spaziergang vom offenen Land entfernt, und deshalb war das, was

Felder und Wälder lieferten, überall ein unentbehrlicher Nahrungsbestandteil. Was es gerade gab, hing von den Jahreszeiten ab. In mehreren Pamphleten feierte Croce den Einzug des Frühlings und mit ihm die grünen Pflanzen, die Abwechslung in den eintönigen, mageren Speisezettel des Winters brachten. So besang er die Vermählung von Rettich und Rüben im April, wobei das Gedicht kaum mehr ist als eine Gästeliste mit Gemüsesorten, Blättern, Pflanzen und Blüten. Ein anderes Gedicht handelt vom Mai und berichtet, wie die Kräuter sich miteinander vermählen und Salate hervorbringen. Der Hunger hatte Croce wie andere *bolognesi* viele botanische Kenntnisse gelehrt, aber das, was wir als »Küche« bezeichnen würden, hatte er dabei nicht gelernt.

Besser liest man Croces Werk sicher nicht als Bericht über die Küchenzutaten der armen Leute, sondern unter anderen Gesichtspunkten. Wie die meisten einfachen Bürger litt er unter Entbehrungen, gleichzeitig lebte er aber ganz in der Nähe der Reichen. Er kannte sowohl den nagenden Hunger als auch den atemberaubenden Überfluss bei den Gelagen der Aristokraten. Angst vor dem Verhungern und Träume vom Überfluss: Das waren die beiden Pole von Croces Weltanschauung – und genauso erging es über viele Jahrhunderte hinweg auch der großen Mehrheit der italienischen Bevölkerung. Croce lässt nach so vielen Jahrhunderten weniger die Ernährung der Armen lebendig werden als vielmehr ihre Phantasien im Zusammenhang mit dem Essen.

Ein Beispiel ist das folgende Menü, das Croce in dem düsteren Hungerjahr 1590 aufzeichnete:

Vorspeise von Schneckenfühlern
Fliegenkopfpastete
Hornissenfrikadellen
Gekröse vom Zaunkönig
Bienenrippchen und -nieren
Suppe von Mückenfüßen
Eine Viertel gedünstete Wespe mit Magen, Bauchhaut und Gekröse
In der Pfanne gebratene Fliegenleber und Flohgehirn
Fledermausfüße in Gelee

Milzeintopf vom Frühlingsfrosch
Suppe mit Grillenaugen
Pastete mit Pferdebremsenzunge...

Und so weiter, über Heuschreckenlunge in Brühe bis zu Zikadenkoteletts, von Küchenschabenmagen bis zu Maulwurfsdarm in Blutegelfett. Das ganze stammt aus Croces *Bankett der Unterernährten*, einem allegorischen Schauspiel, in dem die Dame Hungersnot, Tochter des Herrn Missernte, sich mit dem jungen Meister Unfruchtbar vermählt.

Bemerkenswert ist an der Speisekarte aus dem *Bankett der Unterernährten*, dass es sich um eine Parodie auf die Oberschichtküche handelt, jene Gelage, die von den großen Küchenchefs der Renaissance zubereitet wurden. Der Witz geht davon aus, dass Croces einfaches Publikum von solchen Festessen wusste – und sei es auch nur vom Hörensagen. Ein Bild, das von den Tafeln der Reichen übernommen wurde, erfüllte die Phantasie der Armen. Den gleichen Witz macht Croce auch in anderen Werken, so in *Die wahre Regel, um schlank zu bleiben und wenig auszugeben*, einem in Versen geschriebenen Katalog über Luxuslebensmittel, die es zu meiden gilt, wie Kapaune, Pasteten und *maccaroni* mit viel Käse. Die satirische Wirkung des Gedichts liegt natürlich darin begründet, dass zu jener Zeit kein geistig gesunder Mensch absichtlich schlank bleiben wollte.

Croces Humor lässt darauf schließen, dass auch die einfachen Leute an der reichhaltigen Tischzivilisation Italiens beteiligt waren, allerdings vorwiegend in ihrer Phantasie. Wenn sie nichts zu essen hatten, malten sie sich das Essen in ihrer Phantasie aus. Wie wir aus Scappis Schriften wissen, interessierten sie sich weniger für ihre eigene Nahrung als vielmehr für Geschichten, Unterhaltungsveranstaltungen und Spiele, mit deren Hilfe sie am Besten, was es gab, teilhaben konnten – und sei es auch nur in Gedanken. Die Kultur der Reichen prägte also im Bologna der Barockzeit und auch anderswo die Empfindlichkeiten der Armen. Dies belegt auch der Mythos vom fetten Bologna: Er entstand unter Professoren und Studenten, verbreitete sich aber schon bald über die ganze Stadt – auch Croce bezeichnete seine Heimatstadt gern so.

Den Rest dieses Kapitels bilden zwei Geschichten aus dem barocken Bologna, und in beiden ist Croce der Leitfaden. Im Mittelpunkt steht dabei das Schwein, die Verkörperung der Bologneser Fettleibigkeit, und ihr Hauptthema ist die Phantasie der Hungrigen. Es gehörte zu Croces wichtigsten Rollen, die großen Feste der Stadt noch einmal den Leuten vorzuspielen, die sie miterlebt hatten. Große Teile seines Lebens brachte er damit zu, an die letzten öffentlichen Feierlichkeiten zu erinnern und in der ganzen Stadt die Vorfreude auf die nächsten zu schüren. Viele dieser Feste, insbesondere zur Fastenzeit und zu Karneval, machten den Wechsel zwischen Mangel und Überfluss deutlich, der das Leben der meisten Menschen beherrschte. Das Thema der ersten Geschichte bildet das ausschließlich in Bologna begangene Spanferkelfest, an dem Croce mehrmals teilnahm, um darüber zu berichten. Die zweite zeichnet die Entstehung eines typischen Lebensmittels nach, das von Croce gepriesen wurde und mehr als jedes andere zum Symbol für die heutige Küche Bolognas wurde: die *mortadella*.

Das Spanferkelfest

In Bologna ist das Schwein der König, und es wird in einem gastronomischen Kult verehrt. Die Schweine der Region rund um die Stadt waren schon zu römischer Zeit berühmt. Im 16. und 17. Jahrhundert jedoch handelte es sich dabei um ganz andere Tiere als die, die man heute auf den riesigen Bauernhöfen der Emilia zu sehen bekommt. Sie waren kleiner, dunkler und borstiger. Was aber noch wichtiger ist: Sie bedeuteten auch etwas anderes. Selbst in der Symbolwelt der Stadt nahmen Schweine zu jeder Zeit einen größeren Platz ein als heute. Dies hatte unter anderem den naheliegenden Grund, dass Würste und Schinken auf jeden, der an der Armutsgrenze lebt, einen ganz urtümlichen Reiz ausüben. Aber die Schweinekultur von Bologna hat noch viele andere Facetten. Um mehr darüber in Erfahrung zu bringen, begeben wir uns am Bartholomäustag, dem 24. August 1597, auf den Hauptplatz der Stadt.

In diesem Jahr wurde das Spanferkelfest nach der Erinnerung aller

mit größerem Eifer gefeiert als je zuvor. Der Juli hatte seit zehn Jahren die beste Ernte erbracht, und damit schien das Gespenst des Hungers endgültig aus den Straßen von Bologna vertrieben zu sein. Nachdem man die Stadttore für das Fest geschlossen hatte, fühlten sich alle Bewohner genötigt, einen Platz auf der Piazza Maggiore zu finden, ganz gleich, welchen Preis an persönlicher Sicherheit und Komfort man dafür bezahlen musste. Alle Gesellschaftsschichten waren an ihren angemessenen Plätzen vertreten: von hochgestellten Geistlichen und Stadträten über die Mitglieder der Gilden und Bruderschaften bis hinunter zur allgemeinen Bevölkerung. Der Platz war so mit Kutschen, Pferden und anderen Tieren überfüllt, dass die Menschen sich in Hauseingängen und auf Fenstersimsen drängen mussten oder in die Loggien und auf die Balkone kletterten. Die Mutigsten und Gewandtesten wurden auf den Dächern mit einem schwindelerregenden Blick auf die Menge belohnt, die sie von ihren Sitzen in den Schießscharten oder auf Simsen beobachten konnten. Das größte Glück hatten die feinen Damen der Stadt: Für sie gab es reservierte Plätze auf hölzernen Tribünen, die man eigens für diesen Zweck am Rand des Platzes errichtet hatte. Vor ihnen, in der Mitte der Piazza, befand sich eine hölzerne, ungefähr 25 Quadratmeter große Plattform, auf der eine einfache ländliche Szene nachgestellt war: ein Weg, ein Dickicht aus echten Büschen und Sträuchern, eine Lichtung; an den Ecken standen vier Eichen.

Schließlich, wegen des aufgeregten Getöses kaum hörbar, näherte sich das Quaken und Brummen von Dudelsäcken und Schalmeien. Unzählige Hälse streckten sich und versuchten einen Blick auf den Wagen zu erhaschen, den geschmückte Ochsen neben die Bühne gezogen hatten. Ihm entstiegen vier Schäferinnen und acht Bauern. Sofern sie keine Instrumente spielten, trugen sie Körbe mit ländlichem Proviant. Als sie die Rampe hinaufstiegen und auf der Bühne für alle bestens zu sehen waren, ahmten sie mit lebhaften Bewegungen eine naive Freude über ihre Umgebung nach. Wenig später ließen sie sich zu einem Picknick nieder, und dann tanzten sie auf der Lichtung, wie es die Landbevölkerung angeblich tat. Ihre unbeholfenen Sprünge und ihre seltsam-bäuerlichen Gesten lösten bei den Bürgern im Publikum immer wieder Lachsalven aus.

Das Gelächter hallte noch von der riesigen, unfertigen Fassade der Kathedrale San Pedronio wider, da kam aus einer anderen Ecke des Platzes neuer Lärm hinzu: Eine Gruppe hörnerblasender Jäger schritt mit ihren Hunden geradewegs in die Menge und bahnte sich mit Gewalt einen Weg zur Bühne. Es dauerte lange, bis sie sich durchgekämpft hatten und sich an dem Schauspiel beteiligen konnten. Als es so weit war, deuteten einige von ihnen demonstrativ auf Tauben in den vier Eichen, und dann kletterten sie hinauf, um die Vögel zu fangen.

Die Tauben hatten keine Chance zu entkommen: Man hatte ihnen die Flügel gestutzt, und ihre Füße waren an den Ästen festgebunden. Sie wurden von ihrem Ausguck gezerrt, auf die Bühne geworfen, von Hand zu Hand weitergereicht und von Fäusten zerrissen; wenig später waren nur noch gefiederte Fetzen und Blut übrig.

Als die letzten roten und weißen Daunenfedern zu Boden segelten, stimmten die Bauern und Schäferinnen in die Fröhlichkeit ein und boten ihren Freunden, den Jägern, etwas zu trinken an. Aber die Feier wurde schnell vom Inferno der Jagd überlagert. Die Tiere kamen in Wellen: Zuerst Kaninchen und Hasen, dann Füchse und andere Vierbeiner, schließlich Hühner, Fasanen, Pfauen, Enten, Gänse und Wachteln; alle wurden aus Falltüren freigelassen, die sich zwischen den Grünpflanzen verbargen, und allen hatte man die Flügel gestutzt. Bauern und Schäferinnen, Hunde und Jäger setzten ihnen quer über die Bühne nach. Die Zuschauer lachten und jubelten.

Nachdem die Beute mit Netzen gefangen, erschlagen oder erstochen war, wurde das letzte und am eifrigsten erwartete Tier freigelassen. Das zukünftige Spanferkel brach aus den Büschen, während das Getöse auf dem Platz seinen Höhepunkt erreichte. Es erfreute sich einer relativ langen Jagd über die Bühne, bevor es zur Strecke gebracht und zu musikalischen Triumphklängen davongetragen wurde.

Die Schauspieler marschierten zum Palazzo Communale. Dort übergaben sie die Jagdbeute dem Kirchenvertreter, der in der Stadt die Macht des Papstes vertrat, und den anderen städtischen Würdenträgern. Während die Gruppe zur Bühne zurückkehrte, um dort weiterzuessen und zu tanzen, ließen die Stadtväter sämtliche toten Tiere in die Menge werfen, wo man sich darum prügeln konnte. Natürlich mit Ausnahme des Spanferkels.

Glaubt man der volkstümlichen Überlieferung von Bologna, so vergingen die nächsten Stunden damit, dass der Bevölkerung das Wasser im Mund zusammenlief. Croce berichtete, die Düfte aus den Küchen des Palazzo Communale hätten ausgereicht, um Tote aufzuwecken. Erst kurz vor Sonnenuntergang hatte das quälende Warten ein Ende. Zum Klang von Querpfeifen und Trompeten hatte die Quelle des Geruchs ihren zeremoniellen Auftritt auf dem Balkon unter der gebieterischen Bronzestatue des Papstes Gregor XIII. (der natürlich aus Bologna stammte). Das Spanferkel war jetzt mit Gewürzen gefüllt, am Spieß gebraten, mit Blumen verziert und auf einem Tablett befestigt; in dieser Form wurde es vor der Menge zur Schau gestellt.

Jetzt begann ein altbekanntes Spiel. Musiker spielten auf. Die Menge machte sich mit Taschen und Bettlaken bereit. Die Diener, die das Spanferkel trugen, schlurften von einem Ende des Balkons zum anderen, taten hin und wieder so, als würden sie ihre Last über die Balustrade werfen, und zogen sie jedes Mal im letzten Augenblick wieder zurück.

Unter ihnen rangelte der Abschaum der Stadt, Tagelöhner und Saisonarbeiter vom Land, erwartungsvoll um die besten Plätze am Fuß des gewaltigen Säulenportals des Palazzo Communale. Wie Croce berichtet, handelte es sich dabei um »niedrige, besitzlose Menschen jener Art, die geneigt ist, nicht allzu genau hinzusehen, was sie unter dem Gesichtspunkt ihrer Ehre tun«. Nachdem sie bei einem besonders auffälligen vorgetäuschten Wurf des Spanferkels nach vorn gedrängt waren, wurde über ihren Köpfen ein Kessel voller Brühe ausgelehrt. Aber sie kannten die Traditionen des Bartholomäustages und ertrugen die köstliche Dusche in bester Laune. (Die wohlhabenderen Bürger, die sich die Szene ansahen, hätten über den gleichen Scherz vielleicht nicht ganz so laut gelacht.)

Eine gute Viertelstunde lang trieben die Diener ihr Spiel, und die Menge wogte hin und her. Dann endlich schwieg die Musik, und das Spanferkel wurde unter den abgerissenen Pöbel geworfen, der es zwischen fliegenden Fäusten in Stücke riss.

Es folgte das eindrucksvollste Feuerwerk, an das sich alle erinnern konnten: Auf der Bühne setzte eine brennende Schlange, die vom

Dach des Palazzo de' Notari heruntergelassen wurde, ein türkisches Schiff in Brand. Als das Spektakel schließlich zu Ende war, zogen sich die Stadtväter und ihre Gäste zu einem Festessen in den Palazzo Communale zurück, und alle anderen eilten zu ihrem eigenen Spanferkelessen davon.

Schon seit dem 13. Jahrhundert fand in Bologna jeweils am 24. August ein Volksfest statt. Früher glaubte man, damit sei ein militärischer Sieg gefeiert worden, aber seine Wurzeln dürften bis in römische Zeit zurückreichen. Ende des 16. Jahrhunderts hatte sich die Bedeutung offenbar verschoben. Im Jahr 1568 warfen die Behörden erstmals ein gebratenes Spanferkel in die Menge – zuvor war es der Preis bei einem Pferderennen gewesen. Das große, phantasievolle Fest, das 1597 das Ende der langen Hungerjahre kennzeichnete, war das erste mit einer gespielten Jagd und einem Feuerwerk; damit setzte es den Maßstab für die noch prachtvoller inszenierten Festlichkeiten der nachfolgenden Jahre. Im Jahr 1597 nahm das Spanferkelfest, das Croce miterlebte, die Form an, die es während der gesamten Barockzeit und darüber hinaus behalten sollte. Das letzte derartige Spektakel fand 1796 statt.

Wie in vielen italienischen Städten, so waren Volksfeste unter offenem Himmel auch in Bologna im 17. und 18. Jahrhundert sehr beliebt. Auf Straßen und Plätzen kennzeichnete ein komplizierter Zyklus aus öffentlichen Feierlichkeiten die fortschreitende Zeit genauer als die wechselnden Jahreszeiten. Jedes Jahr in der Mitte der Fastenzeit wurde das hölzerne Bildnis einer alten Frau, die das Symbol für die Fastenzeit bildete, in der Mitte durchgesägt und dann verbrannt oder in den Reno-Kanal geworfen. Am Abend des 29. Juni krümmte sich jedes Jahr eine Schlange von Bittstellern unter dem Gewicht ihrer Kreuze und zog durch die dunklen Straßen, um das Fest der Heiligen Peter und Paul zu begehen. Den Sieg der Stadt über das Haus der Visconti im Jahre 1443 feierten die Behörden alljährlich am 14. August mit einer berittenen Prozession zum Heiligtum der Madonna del Monte. Gedenktage für Heilige, kirchliche Prozessionen, Pferderennen und Turniere hatten den Kalender zu einem Symbol für politische Stabilität gemacht; diese reichte bis ins Jahr 1506 zurück, als die

Stadt in den Besitz des Papstes übergegangen war. Tatsächlich erfreute sich Bologna mehr als 200 Jahre lang einer liebenswürdigen Stagnation. Zum einen lag die Bevölkerung trotz gelegentlicher Schrumpfung durch Hungersnot oder Krankheiten stabil knapp unter 70 000, bis die Stadt 1859 zum Königreich Italien kam. Zum anderen blieb auch die Anlage der Stadt mehr oder weniger unverändert. Den Feiernden vom 24. August 1597 wäre die Umgebung durchaus vertraut vorgekommen, wenn sie lange genug gelebt und 199 Jahre später am letzten Fest teilgenommen hätten. In manchen Teilen Bolognas hätten sie zwar ein paar mittelalterliche Türme vermisst, und die spätbarocken und manieristischen Kirchen wären ihnen übermächtig vorgekommen, aber die Piazza Maggiore sah noch genauso aus: Selbst die Fassade von San Petronio war immer noch nicht fertig – und ist es bis heute nicht.

Auch an der tiefen sozialen Spaltung in der Stadt änderte sich wenig: Noch 1840 waren 30 000 Bologneser ganz oder teilweise auf Betteln und Almosen angewiesen. Ebenso blieb die Kommunalpolitik mehr oder weniger gleich: Im 16. und 17. Jahrhundert traf sich jeden Dienstag und Freitag ein Senat aus fünfzig adeligen Grundbesitzern, die auf Lebenszeit ernannt wurden. Alle zwei Monate ernannte der Senat mit großem Pomp einen *gonfaloniere* (»Standartenträger«) und acht Älteste, die sich um das Tagesgeschäft der Verwaltung kümmerten. Alle drei Jahre entsandte der Papst einen neuen Gouverneur oder Kardinal-Legaten, der als Stellvertreter die Macht des Kirchenoberhauptes ausübte. (Sein Einzug in die Stadt mit einer Gruppe der Schweizergarde war wiederum eine Gelegenheit für eine Parade.) Offiziell wählte der Legat die Senatoren aus und regierte mit ihrer Beratung. In Wirklichkeit zeigte die Bologneser Aristokratie zwar gegenüber dem Vertreter des Heiligen Vaters pflichtschuldigst ihre Unterwürfigkeit, gleichzeitig tat sie aber ihr Bestes, damit ihre eigene Macht nicht ungebührlich eingeschränkt wurde.

Die Säulen der Stabilität in Bologna waren also Kompromisse, Wohltätigkeit und Spektakel: Kompromisse zwischen den weltlichen und geistlichen Herrschern, Wohltätigkeit und Spektakel für das Volk. Ein gebratenes Spanferkel in die Menge zu werfen mag sich nicht nach einer sonderlich hochentwickelten Regierungsmethode

anhören, aber wie man an der politischen Stabilität der Stadt ablesen kann, entfaltete sie die gewünschte Wirkung.

Im Mittelalter träumten die Armen von vielen Wundern: von Kochtöpfen, die von selbst kochten, von Trompeten, die Tote wieder zum Leben erweckten, von Eseln, die pures Gold ausschieden. Die vielleicht beliebteste aller Fabeln erzählte vom Schlaraffenland, einem Land des Überflusses mit Flüssen aus Wein, Fontänen aus Öl und Bergen aus Käse, wo die gebratenen Spanferkel durch die Gegend liefen und nur darauf warteten, gegessen zu werden. Seit Mitte des 16. Jahrhunderts waren gedruckte Flugblätter mit Bildern und Geschichten über ähnliche Themen in mehreren italienischen Städten sehr beliebt. Schon bald erkannten kluge Herrscher, dass sie das Schlaraffenland zur Propaganda nutzen konnten – deshalb wurde neben anderen Neuerungen auch das Spanferkelfest eingeführt. Der Propagandaaspekt der alten Fabel bestand darin, dass die Tiere, die in die Menge geworfen wurden, nicht aus einem Wunderland des Überflusses stammten, sondern aus dem echten Zentrum der politischen Macht in Bologna. Zu einer Zeit, als die Hungersnot in der Erinnerung oder in einer furchtsamen Phantasie nie weit entfernt war, konnte die Stadt ihre Fähigkeit, Überfluss zu bieten, unter Beweis stellen. Bürger von Bologna zu sein und am Bartholomäustag in der Stadt eingeschlossen zu werden bedeutete, einen Anteil an diesem Überfluss zu haben – selbst wenn es sich dabei um nicht mehr als ein Stück gebratenes Schweinefleisch handelte, gewonnen durch einen öffentlichen Faustkampf, der zur Belustigung der wohlhabenderen Bürger inszeniert wurde. Croce berichtet auch, was am Abend des Spanferkelfestes geschah: Während die Wohlhabenderen nach Hause zu ihrer eigenen *porchetta* gingen, tauschten die Verzweifelten ihre Mäntel in einer Herberge gegen ein oder zwei Stücke Fleisch ein. Wenn dies der Preis war, um als guter Bologneser an dem großen Volksfest teilzunehmen, dann musste man ihn eben bezahlen.

Mortadella: dreimal die Sechs

Das mächtige Gebäude der Bologneser Küche ruht auf einem einzigen Grundstein, und der besitzt so viel Typizität, dass er geradezu zum Synonym für die Stadt geworden ist. Die *mortadella* wird häufig einfach als »Bologna« bezeichnet – daher auch die amerikanische Verballhornung »Boloney«. Sie ist ein klobiger Zylinder aus gekochter Wurstmasse in einer Haut und hat ungefähr die Größe eines Säuglings. Die Masse besteht zu sechzig Prozent aus guten Schweinefleischstücken, die dreifach gehackt werden; auf diese Weise entstehen die glatte Konsistenz und die unverkennbare rosa Farbe beim Aufschneiden. Das Fleisch ist gleichmäßig mit weißlichen Fettwürfeln vom Schweinehals durchsetzt, die es noch glatter und süßer machen.

Mortadella ist ein überaus typisches, aber kein reinrassiges Bologneser Gericht. Das Wort kam im Mittelalter aus dem Französischen über das Toskanische ins Italienische, und seinen Ursprung hat es in dem lateinischen Wort für den Mörser, in dem das Fleisch zerkleinert wurde. In Italien umfasste der Begriff alle möglichen Würste. Ein Rezept für *mortadella* gibt es auch in dem venezianischen *Buch für den Koch*: Dort werden als Zutaten gekochte Schweineleber, Käse und Eier genannt. Platina berichtet uns in seiner *Anständigen Wollüstigkeit*, der Meister Martino habe häufig *mortadella* in der Größe von Eiern am Spieß gebraten; diese bestanden aus fetter Kalbshüfte, die mit Majoran, Petersilie und anderen Gewürzen aromatisiert war und mit Eidotter und Käse gebunden wurde. Bartolomeo Scappis *mortatelle* (sic) waren erwartungsgemäß eine raffiniertere Schöpfung: zum Braten geeignete Schweinewürstchen, die mit genau abgemessenen Mengen von drei verschiedenen Gewürzen sowie mit getrocknetem Fenchel, Minze, Majoran und wildem Thymian aromatisiert waren. Kurz gesagt stellte praktisch jeder diese oder jene *mortadella* her.

Bologna war schon seit langem wegen seiner Schweineprodukte bekannt, allerdings nicht ausschließlich wegen der *mortadella*. Aber schon wenige Jahre nach Scappis Tod schrieb Giulio Cesare Croce in *Die Vortrefflichkeit und der Triumph des Schweines*: »Was kann ich über ... *mortadella* und *salame* sagen? Es sind Nahrungsmittel für Prinzen

und Fürsten. Die Stadt Bologna kann stolz darauf sein, dass sie alle diese Dinge mit der Vornehmheit herstellt, die sie verdienen.« Und 1609, nicht lange nach seinem Tod, wurde das Wort *mortadella* ausschließlich sowohl mit der Wurst, die wir noch heute unter diesem Namen kennen, als auch mit der Stadt Bologna verknüpft.

Was hatte sich geändert? Wie man an Scappis *Opera* erkennt, wurde während des späten Mittelalters und der Renaissance eine immer größere Zahl von Produkten mit bestimmten Knotenpunkten im Netzwerk der italienischen Städte in Verbindung gebracht – es war das gleiche Prinzip, nach dem die mittelalterliche »Marke« des Parmesans mit der Stadt Parma verknüpft wurde. Verstärkt wurde diese Entwicklung durch neue Tendenzen in der Weltwirtschaft. Als das Volumen des Handels im 17. und 18. Jahrhundert zunahm, verstärkte sich auch die Spezialisierung. Verschiedene europäische Städte wurden international mit ganz bestimmten Produkten berühmt, Delft beispielsweise mit seiner Keramik und Lyon mit seiner Seide. Auch den Käse aus Parma schätzte man jetzt in anderen Ländern: Der Tagebuchschreiber Samuel Pepys vergrub 1666 seinen *parmazan* im Garten, um ihn vor dem großen Londoner Brand zu retten. Gegen Ende des Jahrhunderts war die *mortadella* aus Bologna, die als lokale Spezialität erst relativ spät entstanden war, im Ausland ebenso bekannt wie der Parmesan.

Die vorhandenen Belege lassen sogar darauf schließen, dass der Aufstieg der *mortadella* zu einem derart bekannten Produkt einen bedeutenden Schritt in Richtung der »Typizität« im heutigen Sinne bedeutete. In der Barockzeit erwarb sie anscheinend einige entscheidende Elemente der Typizität: ein genau festgelegtes Rezept, eine schützende Gesetzgebung, übertriebene Behauptungen über ihre Herkunft und eine massive Investition in bürgerlichen Patriotismus.

Fangen wir mit dem Rezept an. Die erste Beschreibung über die Herstellung von Bologneser *mortadella* stammt aus dem Jahr 1644. Von den Gewürzen abgesehen, ist sie von der heutigen Wurst aus Bologna praktisch nicht zu unterscheiden.

Herstellung von rund 45 Kilo *mortadella*

Zutaten

- 15,1 kg fettes Fleisch vom Schweinehals oder Schweinebauch, in haselnussgroße Würfel geschnitten
- 30,1 kg mageres Schweinefleisch nach Wahl aus Bein oder Schulter, von dem sämtliches Fett, Sehnen und Häute entfernt wurden
- der Teil des Schweinedarms, der als »Blinddarm« bezeichnet wird, weil er nur eine Öffnung hat, die einem einzelnen Auge ähnelt – oder andere Teile des Darmes
- 2,7 kg Salz, das über dem Feuer getrocknet, zermahlen und dann gesiebt wurde
- 56 g Zimt
- 56 g Gewürznelken
- 2 Muskatnüsse
- 4 Körner pflanzlicher Moschus
- 5,5 kg ganze Pfefferkörner
- 900 g geriebener Käse
- eine Prise Zucker
- Malmseywein oder anderer guter Wein

Man nehme das fette Fleisch und füge 900 Gramm Salz hinzu. Dann mische man die folgenden Gewürze mit ein wenig Zucker: Zimt, Gewürznelken, Muskatnüsse, Moschus. Die Mischung verdünnt man mit ein wenig Malmseywein. Man mischt alles zusammen und stellt es in einer großen Schüssel beiseite.
Man schneidet und zerkleinert das magere Fleisch, bis es eine feine Konsistenz hat, und gibt einen Schuss Malmseywein zu. Dann fügt man das restliche Salz, Pfefferkörner und geriebenen Käse zu, mischt alles sorgfältig und rührt vorsichtig.
Nun mischt man beide Fleischportionen gut und rührt wiederum ein wenig.
Man füllt den Darm mit der Mischung und lässt ihn am Ofen oder in der heißen Küche trocknen. Man bewahrt die Wurst an einem gut belüfteten Ort bis zum Frühjahr auf, wobei man darauf achtet, dass die *mortadella* nichts anderes und auch sich gegenseitig nicht berühren. Man kann sie auch an einem kühleren Ort aufbewahren, solange man sie einfettet und jeden Schimmel entfernt. Manchmal wird sie in Asche aufbewahrt.

Wenige Jahre nach der Veröffentlichung dieses Rezepts wurde das erste Gesetz zum Schutz einer lokalen italienischen Spezialität erlassen, und dieses Gesetz sollte den Ruf der *mortadella*-Macher von Bologna schützen. Der Kardinal und Legat, der die Stadt stellvertretend für den Papst regierte, wandte sich in einer Bekanntmachung gegen Leute, »die so wenig Liebe für das Allgemeinwohl erkennen lassen, dass sie sich das Recht herausnehmen, *mortadella* herzustellen, die Rindfleisch enthalten«. Besonders schädlich sei diese Missetat für »die Begabung zur Herstellung hervorragender, vollkommener *mortadella*, deren sich diese Stadt seit alter Zeit erfreut«. Seit alter Zeit. Die Römer kannten und schätzten zwar mit Sicherheit die Qualität der Schweine aus den Wäldern rund um Bologna mit ihren vielen Eicheln, aber es gibt keine Anhaltspunkte dafür, dass sie auch die *mortadella* kannten. Paradoxerweise begründete das erste historische Dokument, das die Existenz einer echten Bologneser *mortadella* in ihrer heutigen Form belegt, auch sofort eine ehrwürdige Tradition für das Produkt.

Die Bekanntmachung von 1661 schreibt strenge Kontrollen zum Schutz dieser offenbar zeitlosen Kunst vor, und nichtautorisierten Produzenten werden strenge Strafen angedroht. Hinter der Bekanntmachung des Kardinals erkennt man sehr schnell die politische Macht der städtischen Wurstmachergilde, und heute wird sie verständlicherweise von der *mortadella*-Industrie in den höchsten Tönen gelobt: Kopien werden häufig in Schaufenstern ausgehängt.

Aber die barocken *mortadella*-Fälscher ließen sich nicht ohne weiteres abschrecken. In der Bekanntmachung des Kardinal-Legaten aus dem Jahr 1661 wird erwähnt, dass die Hersteller von Pseudo-Boloney die bestehenden Gesetze missachten. Aber noch zu Beginn des 18. Jahrhunderts mussten die Bologneser auf Mystifizierung und Geheimniskrämerei zurückgreifen, um ihre kostbare Wurst zu schützen. Im Frühjahr 1706 kam ein französischer Dominikanerpater namens Jean-Baptiste Labat nach Bologna; er war auf dem Heimweg, nachdem er mehr als zehn Jahre in den französischen Überseeterritorien in der Karibik verbracht hatte. Das berühmte Produkt der Stadt weckte sofort seine Neugier. Er hatte die Wurst aus Bologna auch in Amerika schon gegessen und fand sie in ihrem Heimatrevier noch ap-

petitanregender. Aber wie wurde sie hergestellt? Manche *bolognesi* erzählten ihm, man brauche dazu das Fleisch neugeborener Esel (was er als schlechten Scherz abtat). Andere erklärten, die wichtigste Zutat sei Wildschwein. (Auch hinter dieser Aussage vermutete er ein Ablenkungsmanöver, denn alle Wildschweine Amerikas hätten nicht ausgereicht, um die Berge von Würsten herzustellen, die aus Bologna exportiert wurden.) Von zuverlässigeren Informanten erfuhr er, die wichtigste Zutat sei das heimische Schweinefleisch, aber er neigte dazu, jenen zu glauben, nach deren Angaben auch Rind- oder Kalbfleisch zugegeben wurde. »Es ist offenkundig, dass die Bologneser so klug sind, aus ihrer Zusammensetzung ein Geheimnis zu machen«, bemerkte er abschließend. »Und sie haben recht, es so zu machen, denn jeder würde sie gerne nachahmen, und wenn das geschähe, würde der Handel mit diesen Fleischwaren am Ende völlig zusammenbrechen.«

Angesichts der Tatsache, dass die Wurst aus Bologna eine so große kommerzielle Bedeutung hatte und sich in ihrem internationalen Ruf mit dem mächtigen Parmesan messen konnte, ist es nicht verwunderlich, dass sich mit ihr ein beträchtlicher bürgerlicher Patriotismus verband; dies zeigt sich an einem eher ungewöhnlichen Indiz aus der Geschichte des italienischen Essen: an einem barocken Brettspiel.

Brettspiele wurden im 17. Jahrhundert populär. Im Herrschaftsgebiet des Papstes lag das unter anderem daran, dass Würfel und Spielkarten einer Steuerpflicht unterlagen und zum Gegenstand der offiziellen Zensur wurden. In einem Gesetz, das 1588 in Rom erlassen wurde, heißt es: »Von alters her zeigt die Erfahrung, wie gefährlich das Spielen ist. Es führt zum Verlust des privaten Wohlstandes und zum Ruin ganzer Familien.« Brettspiele dagegen waren von den Vorschriften des Gesetzes ausdrücklich ausgenommen.

Manche Spiele, die als Ersatz für Spielkarten und Würfel erfunden wurden, waren Hindernisläufe nach Art des Spiels »Schlangen und Leitern«. Bei anderen wurden je nachdem, wie der Würfel fiel, Strafen und Belohnungen verteilt. Die Spieler mussten Anweisungen befolgen, die in dem Quadrat des Spielbretts geschrieben standen, das der geworfenen Zahl entsprach. Manche Zahlen führten zum Gewinn von Geld, andere zum Verlust. Manche stellten peinliche Auf-

gaben, beispielsweise wenn man jeden Anwesenden mit einer Himbeere bespucken musste, andere verliehen die Macht, den Mitspielern Aufgaben zu stellen.

Im Bologna der Barockzeit war Giuseppe Maria Mitelli ein großer Entwickler von Brettspielen. Er wurde 1634 als zweiter Sohn eines erfolgreichen Malers in der Stadt geboren. Zu seiner Enttäuschung wurden seine künstlerischen Bemühungen aber nicht mit der gleichen Zustimmung aufgenommen wie die seines Vaters. Eher zufällig wurde er Kupferstecher, und mit dieser weniger angesehenen, billigeren Kunst machte er Karriere. Stiche erreichten ein viel breiteres Publikum als Ölgemälde und Fresken, und selbst Analphabeten konnten sich an ihnen erfreuen. Mitellis Drucke waren satirischer Natur, blieben aber immer streng im Rahmen der offiziellen Moral (immerhin war sein Bruder Jesuit).

Mitelli entwarf 33 Brettspiele, darunter 1691 auch das Schlaraffenland-Spiel. Seine bebilderten Quadrate zeigen Spezialitäten aus verschiedenen italienischen Städten. Würfelte man eine 15, so erhielt man Brot aus Padua, eine 11 brachte die *gattafura* – das von Scappi erwähnte Käsegebäck aus Genua. Bei einer 9 waren es die Mandelkekse aus Pisa, die als *cantucci* bekannt sind und heute zu den typisch toskanischen Desserts des Restaurants »Alter Mühlstein« in der Weißen Mühle gehören. Mit einer 17 gewann man ein anderes typisches Produkt, das es noch heute gibt: Nougat aus Cremona – den man allerdings nur lutschen durfte. Die köstlichsten Preise warteten auf Spieler, die mit allen drei Würfeln die gleiche Zahl warfen. Ein Zweier-Dreierpasch bedeutete den Gewinn von Mailänder Tripa, ein Vierer-Dreierpasch erbrachte den römischen Büffelmilch-Frischkäse *provatura*, und der Hauptpreis war natürlich für den Sechser-Dreierpasch vorgesehen. In dem Quadrat in der Mitte des Spielplans steht ein Mann zwischen zwei aufgehängten Würsten, die so groß sind wie sein Kopf; die Unterschrift lautet: »Lang lebe die *mortadella* aus Bologna. Du hast alles gewonnen.«

Seine Grundlage hat das Schlaraffenland-Spiel in dem populären Patriotismus der Bologneser und in der Verbreitung des Gedankens, dass Italien ein Land der lokalen Spezialitäten ist. Es zeigt aber auch die gleiche spielerisch-moralische Belehrung wie Mitellis andere Sti-

che. »In dem Schlaraffenland-Spiel verliert nie jemand, und jeder bleibt stets Sieger«, lautet das Motto auf dem Spielbrett. Aber wie er mit Sicherheit genau wusste, stand Italiens Land des Überflusses, sein Schlaraffenland der typischen Gerichte, nur in einem Spiel oder bei öffentlichen Feierlichkeiten so mühelos allen zur Verfügung.

Bologna war nicht die einzige Stadt, wo der Mythos vom Land des Überflusses neue Formen annahm und politischen Einfluss gewann. Das berühmteste Beispiel war die Cuccagna – das »Schlaraffenland« – im Neapel des 18. Jahrhunderts. Es war ein vielstöckiges hölzernes Gebäude, das als Hügel, als Palast, als Stadt oder Ähnliches herausgeputzt wurde. Zur Karnevalszeit wurde an vier aufeinanderfolgenden Sonntagen jeweils auf einem der größten Plätze der Stadt eine Cuccagna errichtet. Sie wurde mit Lebensmitteln und Getränken vollgestopft, und außerhalb von ihr wurden lebende Hühner, Gänse und andere Vögel gekreuzigt. Nachdem der König ein Signal gegeben hatte, griff eine Menge von Armen das Gebilde an, kämpfte und kletterte bis auf die Spitze, um so in den Besitz der angebotenen Schätze zu gelangen. Dass es dabei Tote und Verletzte gab, war Teil des Unterhaltungswertes.

Im 18. Jahrhundert entwickelte sich in Neapel aber auch eine rituelle Repräsentation des Überflusses, die man jeden Tag nachspielen konnte: der Verzehr von *maccheroni*. In der Mitte des Jahrhunderts hatte die Stadt ihren Ruf als *maccheroni*-Hauptstadt Italiens endgültig gefestigt. In Neapel wurde die *pastasciutta* erstmals zu dem, was sie heute ist: zu einem Gericht der einfachen Leute und zur prachtvollen Krönung der italienischen Alltagskost.

9. Neapel, Ende des 18. Jahrhunderts
Die maccheroni-Esser

Ein Ei, ein Frosch und schlechter Wein

Das 18. Jahrhundert war eine Zeit der großen Rundreisen: Wohlhabende junge Männer, vorwiegend Engländer, kamen nach Italien und besichtigten die klassischen antiken Stätten – und natürlich wollten sie auch gut essen und trinken. Ihre Reisetagebücher und Briefe zeichnen ein anschauliches Bild vom Zustand der italienischen Küche.

Anschaulich, aber auch sehr von Vorurteilen belastet. Auf nahezu jeder Seite, die von diesen Touristen geschrieben wurde, zeigt sich eine gelassene Arroganz. Das Italien, das sie bereisten, bildete nur den Hintergrund für die Ruinen aus der römischen Antike. Wenn Besucher aus England sich überhaupt für die Italiener interessierten, dann nur um deren Armut und provinzielle Lebensweise in Gegensatz zu den Maßstäben der prächtigen Zivilisation zu setzen, die das Kolosseum und das Pantheon errichtet hatte. In ihren Augen hatte Italien sein kaiserliches Erbe vergeudet und damit auch das Recht verwirkt, sich als wahrer Nachfahre Roms zu bezeichnen. Dass Italien schön war, konnte niemand leugnen, aber selbst die Natur wurde zum Beleg für den Niedergang: Ein so unvergleichlich fruchtbares Land wurde an ein derart faules, undiszipliniertes Volk vergeudet.

Den beunruhigenden letzten Anhaltspunkt dafür, wie die Schätze der Natur verschwendet wurden, bot für den englischen Geschmack

das italienische Essen. In einem waren sich die meisten reichen Touristen einig: Von ehrenwerten Ausnahmen wie *mortadella* und Parmesan abgesehen, war das Essen in Italien armselig, und auf dem Land eine Mahlzeit zu sich zu nehmen, war oft ein ekelerregendes Erlebnis. Derart vorgewarnt, hielten viele Reisende sich so weit wie möglich von landestypischen Speisen fern und orientierten sich in Richtung städtischer Gasthöfe, die von Engländern oder zumindest von Italienern mit einer Ausbildung in echter englischer Küche geleitet wurden: Dort gab es Speck und Kohl, gekochtes Lamm- oder Rindfleisch und Brotpudding.

Nach Hause zurückgekehrt, übertrumpften sie sich gegenseitig mit ihren Berichten über das schlechte Essen. Es war, als hätte in London ein Jahrhundert lang ein inoffizieller Wettbewerb um das schlimmste kulinarische Erlebnis in Italien geherrscht. Einer berichtete, er habe ein Vermögen für Mahlzeiten bezahlt, die so zubereitet waren, »dass nicht einmal ein Hottentotte sie ohne Ekel bei sich behalten konnte«. Ein anderer klagte: »Wenn man überhaupt etwas Essbares fand, war es durch das Kochen fast vergiftet.« Bei den Gerichten, die den Engländern in Italien vorgesetzt wurden, handelte es sich unter anderem um »Senf mit Krähenmagen«, »ein Ei, ein Frosch und schlechten Wein«, »eine Suppe wie Abwaschwasser, in der Leberstücke schwammen«, oder »ein Teller voll Gehirn, in Form von kleinen Kuchen gebacken«. Ein Reisender berichtete, er habe »das Wasser aus einer Zisterne voller Kaulquappen« trinken müssen, und dieses sei mit Wein gemischt gewesen, »der stärker an Melasse erinnerte als an Traubensaft. Wenn ich den Krug an die Lippen hob, machte ich mit einem Messer einen Damm, damit die kleinen Frösche mir nicht in die Kehle schlüpften«. Die Siegerin des Wettbewerbs war aber vermutlich eine gewisse Lady Miller: Sie erhielt in einem Dorf nicht weit von Ferrara »eine Schweinesuppe mit dem Suppenfleisch, das heißt mit einem Schweinekopf einschließlich der Augenwimpern, Augen und Nase; und an den Zähnen hing noch das ganze Futter, welches das arme Tier gefressen hatte, bevor es dahinschied«.

Der Wahrheitsgehalt solcher Berichte über das italienische Essen lässt sich schwer beurteilen. Die Landwirtschaft des Landes war im Vergleich zu Großbritannien sicher in manchen Regionen rückstän-

dig, und das Leben auf dem Land war zweifellos mühsamer. Aber hier sind eindeutig auch Snobismus und literarische Mode im Spiel. Außerdem hatte das englische Essen einen ganz anderen geographischen Hintergrund. Die britische Kochtradition nahm im 18. Jahrhundert ihre endgültige Form an, und zu jener Zeit hielten sich die Angehörigen des Landadels für die Verkörperung einer guten englischen Esskultur: Sie aßen so herzhafte, gesunde und schnörkellose Gerichte wie Wildpastete, ein gutes Stück Schinken oder einen schönen Rinderbraten. Da das Landleben in England in so hohem Ansehen stand, herrschten wahrscheinlich falsche Vorstellungen davon, wo man in Italien essen gehen sollte. Viele Touristen jener Zeit hatten die falsche Landkarte des italienischen Essens im Kopf – nämlich eine Karte der ländlichen Gebiete. Wenn sie aber an die richtigen Stellen kamen – nämlich in die Städte –, hinterließen sie in manchen Fällen Berichte, die so kenntnisreich wie anschaulich sind.

Vom Blätter- zum maccheroni-Esser

Der Wutanfall des Vesuv kam genau zur richtigen Zeit. Verständlicherweise hatten die reichen Touristen Neapel während der entsetzlichen Hungersnot und Seuchenepidemie von 1763 / 64 gemieden – damals stank die Stadt nach Tod, und sie kochte vor Wut und Rebellion. Als aber alles vorüber war, kamen sie in größerer Zahl als je zuvor. Die Italienreise gehörte für jeden wohlhabenden jungen Engländer zur Ausbildung, und Neapel war der nahezu obligatorische Schlusspunkt. Nach Rom, dessen Ruinen eine so ernüchternde Lektion gewesen waren, bildete Neapel mit seiner sonnigen Fröhlichkeit die geeignete, entspannte nächste Station. James Boswell räumte beispielsweise ein: »Während meines Aufenthalts in Neapel war ich ein richtiger Wüstling. Ich lief ungehemmt den Mädchen nach. Mein Blut war durch das sengende Klima entflammt, und meine Leidenschaften überwältigten mich.« Vielleicht spürte der Vesuv das Bedürfnis der reichen Touristen nach Erleichterung – jedenfalls brach er in den 1770er Jahren nicht weniger als achtmal aus. Kein anderes Schauspiel hätte so gut darauf berechnet sein können, das Bild der Stadt

dem nordeuropäischen Geist einzuprägen: der im Sonnenlicht rauchende Berggipfel über dem blauen Bogen der Bucht; Ströme von Höllenfeuer, die in der Nacht glühten; das üppige Grün der Landschaft, die der Regen von ihrem schwarzgrauen Leichentuch aus Asche befreite.

Auch ohne den Vesuv schien die Stadt wie dafür gemacht, in gedruckter und gemalter Form festgehalten zu werden. Zu dieser Schlussfolgerung gelangte auch der größte deutsche Universalgelehrte der Aufklärung. Johann Wolfgang von Goethe reiste 1786/87 durch Italien, um sich von den Belastungen politischer Ämter zu erholen. Auf den Anblick von Neapel reagierte er begeistert: »Wenn ich Worte schreiben will, so stehen mir immer Bilder vor Augen des fruchtbaren Landes, des freien Meeres, der duftigen Inseln, des rauchenden Berges, und mir fehlen die Organe, das alles darzustellen.« (*Italienische Reise*)

Herausforderungen für die geistigen Organe befanden sich auf allen Seiten Neapels. Im Westen lagen die römischen Ruinen und die Phlegräischen Felder mit ihren unwirklich dampfenden Ausdünstungen. Am Fuß des Vulkans waren Teile der verschütteten Städte Pompeji und Herculaneum in den 1750er Jahren erstmals für Besucher geöffnet worden. Ein Stück weiter die Küste entlang, in Paestum, standen gespenstisch guterhaltene griechische Tempel mitten in einer idyllischen Landschaft – das Musterbeispiel einer pittoresken Szenerie; auch sie wurden in den 1770er Jahren zu einer beliebten Touristenattraktion. Nicht weit vom Stadtzentrum konnten Besucher am Chiaia Mondscheinspaziergänge unternehmen. Und als Goethe sah, wie die Strahlen der untergehenden Sonne in den Eingang der Grotte des Posilipo fielen, schrieb er: »Ich verzieh es allen, die in Neapel von Sinnen kommen ...«

Neapel hatte Ende des 18. Jahrhunderts rund 400 000 Einwohner und war mit Abstand die größte Stadt Italiens. Der Grund: Im Gegensatz zu allen anderen Orten war es die Hauptstadt eines ganzen Königreiches, das Sizilien und den südlichen Teil des italienischen Festlandes umfasste. (Es war die letzte Verkörperung des Herrschaftsgebiets, das die Normannenkönige in Sizilien etliche Jahrhunderte zuvor gegründet hatten.) Für die reichen Touristen war die wimmelnde Bevölkerung der Stadt ein ebenso exotisches Schauspiel wie

die Umgebung. Goethe war nicht der Einzige, der glaubte, die Neapolitaner seien »von Natur aus glücklich« und damit zufrieden, ständig im Freien zu leben, sodass sie sich über den Überfluss freuen konnten, den ihnen ihre paradiesische Heimat so mühelos zur Verfügung stellte. Sie hatten Spaß an Lärm, Musik und vor allem an Farben: Zurschaustellung war unentbehrlich, insbesondere wenn es um das Essen ging. In Santa Lucia dekorierten die Fischhändler ihre Hummer, Austern und Muscheln in besonderen Körben auf einem Bett aus Blättern. Metzger vergoldeten sogar die mageren Fleischstücke, die sie zum Verkauf aufhängten.

Das Musterbeispiel für dieses sonnige Dasein, für die »trunkene Selbstvergessenheit« (noch einmal Goethe) waren die eigenartigen Armen der Stadt, die *lazzari* oder *lazzaroni*. Im späten 18. Jahrhundert versäumte es kaum ein Reisebericht aus Neapel, sie zu erwähnen. Sie waren für ihre unverbesserliche Faulheit berühmt. Sie bestand nicht nur darin, dass sie nicht arbeiten mochten: Angeblich war Mittellosigkeit für sie ein Ehrenzeichen, und körperliche Arbeit betrachteten sie als heimtückische Bedrohung ihrer Würde. Die *lazzari* waren eine ganz andere Kaste als die Unterschicht von London oder Paris. Sie waren höchst abergläubisch und religiös; unter anderem waren sie bedingungslose Anhänger des Kultes von St. Gennaro, dessen getrocknetes Blut, das in einem Glasgefäß aufbewahrt wurde, sich hin und wieder auf wundersame Weise verflüssigte und die Stadt so vor Schaden bewahrte. Insbesondere aber waren die *lazzari* nie betrunken, und sie neigten nicht zu Aufständen oder Rebellion. Man glaubte sogar, sie besäßen eine solche unschuldige Freude am Leben, dass selbst Schmutz und Unterernährung für sie etwas Spitzbübisch-Liebenswürdiges hätten. Die abgerissenen, hageren, fröhlichen Gestalten schienen überall zu sein, dösten wie die Katzen an jedem verfügbaren sonnigen Fleck und knabberten mit der hedonistischen Aufschneiderei eines römischen Kaisers an Früchten.

Und nie waren die *lazzari* so fröhlich wie beim Verzehren von Pasta. Ein *maccheroni*-Gericht schien für sie das zentrale Ziel ihres Daseins zu sein, die gesamte Definition von Glückseligkeit. Ein französischer Beobachter notierte: »Wenn ein *lazzarone* vier oder fünf Münzen verdient hat und sich die Makkaroni für den Tag leisten

kann, macht er sich über das Morgen keine Sorgen mehr und hört zu arbeiten auf.« Der Anblick Pasta essender, mittelloser Neapolitaner wurde zu einer der am besten wiedererkennbaren Straßenszenen ganz Europas: kleine Männer, in Lumpen gekleidet, den Kopf in den Nacken gelegt und den Mund weit geöffnet wie neugeborene Küken, stecken sich mit der Hand die *maccheroni* aus einem großen Kessel in den Mund. Am vertrautesten ist uns dieses Bild von unzähligen Fotos aus dem 19. Jahrhundert; eine Zeitlang war es ein fast ebenso großes Klischee für Neapel wie der Anblick des Vesuv. Und wie so viele Klischees über die *lazzari* und die Stadt im Allgemeinen hat es seine Ursprünge in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, als die Neapolitaner – häufig an Ständen im Freien – große Mengen von Pasta verzehrten. Wie auch Goethe bemerkte, waren gekochte *maccheroni* »überall um ein Geringes zu haben«.

Goethe und die anderen wohlhabenden Touristen erlebten also eine der wichtigsten Entwicklungen in der Geschichte des italienischen Essens mit: Die Verwandlung der Pasta in ein Gericht für die breite Masse. Was die Besucher Neapels nicht wussten: Diese Verwandlung hatte erst vor kurzer Zeit stattgefunden. Nicht immer hatten die Neapolitaner eine derart große Liebe für die *maccheroni* empfunden. Hätte man in den 1690er Jahren beim Schlaraffenland-Spiel, Mitellis Brettspiel mit den Spezialitäten der Stadt, dreimal die Drei geworfen, so wäre man auf das Quadrat mit der Aufschrift »Neapolitanische Broccoli« gelangt. Bis zu jener Zeit war die Stadt am Fuß des Vulkans vor allem wegen ihrer Leidenschaft für wenige Sorten von Broccoli und Kohl bekannt, die häufig einfach als »Blätter« bezeichnet und mit Brot als Beilage zum Fleisch gegessen wurden. Während großer Teile des 16. und 17. Jahrhunderts bezeichnete man die Neapolitaner als »Blätteresser« oder eher abwertend als »Blätterscheißer«. Sie selbst waren aber auf die Verbindung einigermaßen stolz; ein Dialektdichter aus der Stadt rief 1621 aus:

O Blatt, so schmackhaft! O saftiges Blatt!
Du ziehst uns an und machst uns satt!

Als Goethe in die Stadt kam, hatte die Ernährungsweise sich so stark verändert, dass die Neapolitaner einen Spitznamen trugen, der zuvor

den Sizilianern vorbehalten war: *mangiamaccheroni*, also »*maccheroni*-Esser« oder einfach nur *maccheroni*. Im 18. Jahrhundert wurden die getrockneten Hartweizennudeln also zum Symbol für die Identität der Stadtbevölkerung, und Neapel wurde zu Italiens Hauptstadt der *pastasciutta* – ein Titel, den es sich bis heute bewahrt hat. Ebenso wichtig war, dass die Pasta, die auf den Straßen Neapels in so großen Mengen verzehrt wurde, keine Spur von Zimt oder Zucker enthielt. Sie war jetzt ein herzhaftes Gericht, das in Wasser mit ein wenig Salz und Schweinefett gekocht wurde, und vor dem Servieren streute man geriebenen Käse sowie vielleicht noch Pfeffer darüber.

Dass die Vorliebe für die »Blätter« dahinschwand, hatte mehrere Gründe. In der Landwirtschaft des Königreiches wurden große Güter immer stärker zum beherrschenden Element, und dort ließ sich Getreide insbesondere angesichts der hohen Nachfrage aus der Hauptstadt am wirtschaftlichsten anbauen. Vielleicht noch wichtiger war, dass sich die technischen Methoden verbesserten: Anfang des 17. Jahrhunderts lernte man in der Stadt erstmals schraubengetriebene Pressen kennen, mit denen man den Teig zur *maccheroni*-Herstellung durch Lochplatten drücken konnte. Die *pastasciutta* wurde billiger, die Mengen wuchsen, und damit war sie eine saubere Lösung für das Problem, Neapel zu ernähren.

Ende des 18. Jahrhunderts verbreitete sich der Ruf der schraubengetriebenen Pastamaschine aus Neapel sogar bis in die Vereinigten Staaten. Thomas Jefferson, der größte amerikanische Universalgelehrte der Aufklärung und dritte Präsident, war nicht nur der wichtigste Urheber der amerikanischen Unabhängigkeitserklärung, sondern er importierte auch als Erster eine *maccheroni*-Maschine in die USA. Im Jahr 1789, ein Jahr nachdem Goethe Italien wieder verlassen hatte, bat Jefferson einen Untergebenen, der nach Neapel reisen wollte, eine Pasta-Presse mitzubringen. In einem Brief erklärte der junge Mann, das Gerät, das er erworben habe, sei eigentlich eine Miniaturausgabe: »Ich habe mir angesehen, wie die *maccheroni* gemacht werden. Die Maschinen, mit denen man sie in Neapel presst, sind riesengroß.«

Es war, als hätte Jefferson seinen Freund beauftragt, im Reisegepäck einen Traktor mitzubringen; offenbar war dem berühmten

Mann nicht klar, welches Ausmaß die Pastaindustrie in Neapel hatte. Die größten Nudelfabriken lagen außerhalb der Stadt und waren damit dem Zugriff der Gilden entzogen. Die Satellitenstädte Torre Annunziata (zwischen Herculaneum und Pompeji), Castellammare und Gragnano (wo die Halbinsel von Sorrent auf das Festland trifft) bauten mit ihrem Erfolg als Zentren der *pastasciutta*-Produktion auf einer jahrhundertealten Tradition der Mühlen auf. Nicht nur die Schraubenpressen in diesen Werkstätten waren riesengroß; auch der Teig wurde mit einem riesigen Hebel geknetet, der ein wenig einer einarmigen Wippe ähnelte: Der Nudelmacher saß am äußersten Ende und bemühte sich durch Springen und Hocken, den Balken in den Teig zu drücken.

Auch an anderen Orten wurde getrocknete Pasta nun in einem vorindustriellen Maßstab hergestellt. Werkstätten gab es auch entlang der ligurischen Küste, angefangen in Genua. Jefferson hätte sich nicht einmal die Mühe machen müssen, jemanden zum Kauf einer Nudelmaschine nach Italien zu schicken, denn die Geräte waren auch eine kurze Wagenreise von seiner vorübergehenden Pariser Heimat entfernt in Gebrauch. (Er war zu jener Zeit amerikanischer Gesandter in Frankreich.)

Den besten Leitfaden über die Verfahren der Pastaherstellung im späten 18. Jahrhundert veröffentlichte der Pariser Bäcker und Nudelmacher Paul Jacques Malouin im Jahr 1767. Wenn ein Nachschlagewerk umfassend ist, dann seines. Er gibt sogar Ratschläge, welches Schmiermittel man für die Nudelpresse am besten verwendet: gekochtes Rindergehirn, vermischt mit ein wenig Öl. Wichtiger ist aber etwas anderes: Malouin liefert interessante Erkenntnisse darüber, wie tiefgreifend sich die neue Technik auf die Form der getrockneten Pasta auswirkte. Sowohl in Paris als auch in Neapel wurden vor allem drei Formen hergestellt: *vermicelli*, *maccheroni* und *lasagne*. Ihre beherrschende Stellung verdankten sie einer früheren Ära der *pastasciutta*-Technologie und den Methoden, deren sich die Köche im Mittelalter und in der Renaissance bedienten. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts jedoch beflügelten die riesigen neuen Maschinen die Phantasie der Nudelhersteller. Malouin hatte sein Handwerk mit ziemlicher Sicherheit in Neapel gelernt, und er berichtet uns, dort befänden

sich dreißig verschiedene Formen in der Produktion, darunter *trenette, pater noster* und *stellette*. Geht man davon aus, dass diese Namen damals das Gleiche bedeuteten wie heute, waren *trenette* eine Art Spaghetti mit ovalem Querschnitt, *pater noster* waren kurze, gerippte Röhren, und *stellette* waren kleine, flache, sechsstrahlige Sterne.

Aber natürlich ist das eine recht gefährliche Annahme: Die Benennung der verschiedenen Pasta-Formen war zu jener Zeit höchstwahrscheinlich ein ebenso willkürliches Geschäft wie heute. Ein kürzlich zusammengestelltes »Weltweites Verzeichnis der Pasta-Formen und -Namen« führt 142 verschiedene Typen von Nudeln auf – und das sind nur diejenigen, die mit C anfangen. Schon die Idee, ein Verzeichnis der Pasta-Formen zu erstellen, hat etwas Vergebliches. Für die Vielfalt der Fäden, Röhren, Körner, Bänder, Spiralen, Muscheln, Bögen, Nester, Ohren, Locken und Ringe, in die man in den Teig kneten, rollen, pressen und schneiden kann, gibt es vermutlich keine mathematische Begrenzung. Deshalb wird es niemanden verwundern, dass in Italien kein einheitliches System für ihre Katalogisierung existiert. Die gleiche Form trägt verschiedene Namen, und gleiche Namen können verschiedene Formen bezeichnen. Neapel mag die Hauptstadt der *pastasciutta* sein, aber auch Babel kann durchaus Anspruch auf diesen Titel erheben.

Im 18. Jahrhundert wurde die *pastasciutta* also beliebter; sie fand weitere Verbreitung und wurde in vielfältigeren Formen hergestellt. Bevölkerungswachstum, Landwirtschaft und Technik trugen dazu bei, dass diese Veränderungen in Neapel besonders deutlich zum Ausdruck kamen – sie machten die Neapolitaner von Blätteressern zu *maccheroni*-Essern. Aber nur in den seltensten Fällen sind die groben Kräfte von Demographie, Ökonomie und Technologie alleinige Ursache des historischen Wandels. Die *maccheroni* wurden nicht nur mit Neapel gleichgesetzt, sondern insbesondere auch mit den *lazzari*. Und wie die aufmerksameren unter den wohlhabenden Touristen herausfanden, waren die *lazzari* eine rätselhafte Menschengruppe. Wenn wir in Betracht ziehen, wer sie wirklich waren, erfahren wir etwas über eine recht bizarre und besonders neapolitanische Nebenhandlung zur Geschichte der *maccheroni*.

Lazzari

Nur in den seltensten Fällen sehen Touristen alles, was es an den Orten, die sie besuchen, zu sehen gibt. Sie kommen mit einem schweren Gepäck aus Vorurteilen und Erwartungen; ihr Blick ist auf Bizarres und Pittoreskes eingestellt. Ausländer, die Ende des 18. Jahrhunderts nach Neapel kamen, waren in ihren Ansichten über die Stadt und insbesondere über die Armen häufig vorbelastet – die *lazzari* gaben den Anlass zu einigen höchst seltsamen Theorien und Überlegungen. Die meisten Besucher nahmen an, *lazzaro* sei nur ein anderes Wort für einen Angehörigen der wimmelnden, barfüßigen Unterschicht der Stadt, zu der bis zu 40 000 Menschen gehörten. Andere vermuteten, die *lazzari* seien in Wirklichkeit eine besondere Elite unter den Ärmsten der Stadt, eine Art plebejische Aristokratie. Eine feine englische Dame, die 1770 / 71 Italien bereiste, berichtete ihrer Mutter: »Die *lazzari* lassen sich von einem hohen Grad an Ehre beherrschen, welche streng eingehalten wird.« Aufgrund dieser Ehre, so glaubte man, würden sie niemals Vertrauen missbrauchen oder jemanden bestehlen, der sie um den Transport von Wertgegenständen bittet. Nach einer weniger sympathischen Ansicht waren sie einfach schmutzige, faule Verbrecher. Ein englischer Besucher schrieb voller Abscheu: »Die Lazeroni (sic) sind so elende Wichte, wie man sie in keiner anderen Stadt Europas zu sehen bekommt ... es wird geduldet, dass sie während eines großen Teils des Tages unter der Palastmauer liegen, wo sie sich sonnen wie schmutzige Schweine, und dort bieten sie ein viel stärker Übelkeit erregendes Schauspiel.« Zu der Verwirrung trug auch bei, dass allgemein die Ansicht herrschte, sie bildeten eine Gemeinschaft, eine Art halb unabhängige Republik der Faulenzer. Ein Freund Goethes, der zu jener Zeit in Italien war, äußerte die Vermutung, sie seien eine philosophische Sekte und hätten sich einem einfachen Credo unterworfen: Nichts tun. Nichts denken. Glücklich sein. Ebenso weit hergeholt waren andere Geschichten über die *lazzari*. Als Wolfgang Amadeus Mozart im Mai 1770 für einen Auftritt nach Neapel kam, war er erst 14; deshalb kann man es ihm verzeihen, wenn er eines der besonders wilden Gerüchte in einem Brief an seine Schwester wiedergibt: »... weiß ich nicht, ob nicht Neapel London

übertrifft, indem hier das Volk, die Lazzaroni, ihren eigenen Oberen oder Haupt haben, welcher alle Monate 25 Ducati d'argento vom König hat, um nur die Lazzaroni in einer Ordnung zu halten.« (Brief v. 19. Mai 1770)

Goethe war skeptischer. In weniger hingerissenen Augenblicken war er neugierig und beobachtete die Armen aufmerksam. Dabei kamen ihm Zweifel an der üblichen Ansicht. Was die *lazzari* auch sein mochten, so Goethe, es gab nicht annähernd so viele dieser professionellen Müßiggänger, wie die meisten Besucher glaubten. Jeder Gepäckträger, der eine Pause machte, um wieder zu Atem zu kommen, und jeder Angler, der neben seiner Rute saß, konnte von weniger aufmerksamen Reisenden fälschlich für einen Vertreter der berühmten *lazzari* gehalten werden. Vielleicht, so Goethes Schlussfolgerung, waren die *lazzari* ausschließlich Fabelwesen, eine Erfindung vorurteilsbeladener Nordeuropäer.

Damit war Goethe einer der wenigen wohlhabenden Touristen, die so selbstkritisch waren, die eigene Voreingenommenheit in Frage zu stellen; er suchte nach dem wahren Neapel, das sich hinter der atemberaubenden Landschaft, den großartigen klassischen Ruinen und dem reizvollen Leben auf den Straßen verbarg. Sein nüchterner, strenger Umgang mit dem Rätsel der *lazzari* zeigt, dass er einer der aufgeschlossensten Köpfe seiner Zeit war. Aber leider ging er in die Irre. Er wäre besser beraten gewesen, wenn er auf Mozart gehört hätte.

Der Schlüssel zur Identität der *lazzari* liegt in einer Zeit, als Neapel von Spanien beherrscht wurde und mit Blattessern bevölkert war. Damals galt es nicht als Stadt des sonnigen Hedonismus, sondern als Schmelztiegel der Revolution. Im Jahr 1648 hatte die Welt erstaunt zugesehen, wie ein Fischhändler namens Masianello einen Volksaufstand gegen hohe Lebensmittelsteuern anzettelte; und nicht nur das: Zehn Tage lang regierte er die Stadt wie ein König, erließ Anweisungen und übte unter allgemeiner Zustimmung Sofortjustiz aus. Sein Machtzentrum war der Hauptmarkt der Stadt auf der Piazza Mercato. Aus dem gleichen Stadtviertel stammte der am besten organisierte Flügel seiner Revolutionsbewegung, eine Gruppe junger Proletarier. Sie trugen rote Kappen und waren mit Metzgerhaken bewaffnet. Die

spanischen Behörden taten sie als *lazàros* ab, was so viel wie »Bettler« oder »Aussätzige« bedeutet. Aber diese Beleidigung wurde zum Aushängeschild der selbsternannten *lazzari*. Noch lange nach Masianellos Tod, als sich die Milizen der *lazzari* längst aufgelöst hatten, ließ die Erinnerung an 1648 in den armen Stadtvierteln rund um die Piazza Mercato eine Welle des Stolzes aufsteigen, und in der Oberschicht der Stadt sorgte sie für einen Schauder der Angst. Die *lazzari* blieben innerhalb der riesigen neapolitanischen Unterschicht die am engsten verschworene und widerspenstigste Gruppe.

Ein Wendepunkt in der Geschichte der *lazzari* war die Hungersnot von 1763/64, deretwegen die wohlhabenden Touristen sich eine Zeit lang von Neapel fernhielten. Es war eine jener Possen, denen das Ancien Régime seinen schlechten Ruf verdankte. Im Jahr 1763 hatte es nach monatelangem schlechten Wetter eine Missernte gegeben; auf den Märkten von Neapel wurden Mehl und Obst knapp. Aber dass die schwierige Situation zur Katastrophe wurde, lag an den Behörden: Sie erwiesen sich als völlig unfähig, angemessen auf die Knappheit zu reagieren.

Seit dem Mittelalter hatten sich alle italienischen Städte durch ein System, das unter dem Namen *annona* bekannt war, auf Kosten der ländlichen Gebiete mit Lebensmitteln versorgt. Im einfachsten Fall kaufte die Stadtverwaltung Getreide auf, wenn harte Zeiten bevorstanden, um es dann zu Festpreisen an die Bevölkerung abzugeben. Viele *annona*-Systeme wurden aber auch schrecklich kompliziert, weil die verschiedenen politischen Interessengruppen innerhalb der Stadt sich darum stritten, wer Lebensmittel verteilen durfte: Es gab Lager und Verteilungszentren, Inspektoren und Tribunale; es gab Getreidequoten und genaue Vorschriften über die Größe eines Brotlaibs; in manchen Regionen war es verboten, Getreide auf dem Land zu lagern. Bäcker, Kaufleute und die *annona*-Beamten wurden zu mächtigen Seilschaften.

In Neapel befand sich die *annona* in den Händen einer Bande korrupter Stadtväter und Adliger, und die schwache königliche Regierung hatte ihrem Einfluss nichts entgegenzusetzen. Manche Regierungsmaßnahmen machten alles nur noch schlimmer. Als Gesandte aus Neapel durch das Königreich reisten, um Weizen zu erbitten oder

zu kaufen, horteten Grundbesitzer und Händler in der Provinz die Vorräte und spekulierten auf schnell steigende Preise. Nachdem sich daraufhin in Neapel der Hunger ausbreitete, schickte man eine militärische Streitmacht aus, die das holen sollte, was man mit friedlichen Mitteln nicht kaufen konnte. Es war ein vertrautes Szenario: Das Königreich musste hungern, um die Hauptstadt zu ernähren. Da war es kein Wunder, dass man Neapel häufig mit einem grotesk angeschwollenen Kopf auf einem ausgemergelten Körper verglich. Aber 1763 folgten auf die Wagenladungen mit kostbarem Getreide, die in die Stadt kamen, sehr schnell rund 40000 Bauern, die aus den ländlichen Gebieten geflüchtet waren und nun auf Straßen und Plätzen um etwas zu essen bettelten. Damit hatte das hungrige städtische Proletariat in seinem Überlebenskampf neue Konkurrenten. Selbst als die Verwaltung sich bemühte, Getreide in ausländischen Häfen zu stark überhöhten Preisen zu kaufen, wurde sie häufig von skrupellosen Geschäftemachern über den Tisch gezogen. Das Getreide, das sie schließlich beschaffen konnte, ernährte die Profiteure besser als die Bürger Neapels. Am Ende gab es monatelang so gut wie kein Brot, oder es war aus Mehl hergestellt, das stark mit Asche oder Schrot gestreckt war, sodass nur die Halbverhungerten es noch hinunterwürgen konnten.

Damit waren alle Voraussetzungen für einen Volksaufstand gegeben: Er begann auf der Piazza Mercato und wurde von den *lazzari* angeführt. Schon während der Hungersnot von 1763/64 deutete alles auf einen solchen Ausgang hin. Im August 1763 versammelte sich eine Masse von Frauen, die über die Unfähigkeit und Habgier der Behörden empört waren, auf der Piazza Mercato rund um den König Ferdinand, der noch ein Knabe war. Die Aufständischen verlangten den Kopf des Beamten, den sie für die Hungersnot verantwortlich machten; sie erinnerten ihren jungen Herrscher daran, dass es seine Pflicht war, für Überfluss zu sorgen. Während die Spannungen in der Stadt den ganzen Herbst über wuchsen, begannen Massen von Hungrigen, Bäckereien und Geschäfte zu überfallen. Im Dezember vollstreckten die *lazzari* vorgetäuschte Hinrichtungen, und sie trugen Transparente mit Drohungen. Man konnte nur darauf warten, dass die Gewalt in der Stadt explodierte.

Es geschah nicht. Dass es in Neapel während der Hungersnot relativ ruhig blieb, war auf seine Weise ebenso bizarr wie Masianellos Revolution hundert Jahre zuvor. Ein wenig halfen auch die Minister des Königs: Sie richteten auf der Piazza Mercato ein Verteilungszentrum ein, in dem jeder gutes Mehl zu einem festgelegten Preis kaufen konnte. Aber die *lazzari* wussten sich auch selbst zu helfen und mit der Hungersnot gute Geschäfte zu machen. Unter stillschweigender Duldung der Behörden brachten ihre gewalttätigsten und am besten organisierten Gruppen die Öfen und Läden der Bäcker unter ihre Kontrolle, und nun verkauften sie Mehl zu überhöhten Preisen an die notleidende Mittelschicht der Stadt. Außerdem nutzten sie ihre Macht, um sich ein Monopol auf die Wohltaten religiöser Institutionen zu verschaffen, und gleichzeitig verhinderten sie, dass die eingewanderten Bauern der Masse der Stadtbewohner die Butter vom Brot nahmen. Mehr als ein Historiker hat die *lazzzari* von 1763/64 mit der *camorra* verglichen, der neapolitanischen Mafia, die sich im 19. Jahrhundert bildete. Streng genommen ist dieser Vergleich anachronistisch. Wenn die *lazzari* eine Mafia waren, dann galt das Gleiche auch für alle anderen Interessengruppen innerhalb des *annona*-Systems – und auch für alle in der Gesellschaft des Ancien Régime, die über jene Macht verfügten, die den Ministern des Königs fehlte. Dennoch liegt der Vergleich nahe.

Ohne die Führung der *lazzari* verhielten die Armen der Stadt sich ruhig, bis der Überfluss wiederkehrte; die Ruhe hielt sogar während der Krankheitsepidemie an, die im Frühjahr und Sommer 1764 viele vom Hunger geschwächte Bürger das Leben kostete. Die Ärmsten und Schwächsten erbrachen im Sterben Blut zusammen mit dem Gras, das sie in ihrer Not gegessen hatten. Nach heutiger Erkenntnis kamen allein in Neapel zwischen 30000 und 50000 Menschen ums Leben, und viele weitere starben in den umgebenden ländlichen Gebieten. Ausländische Gesandte stellten jedoch verblüfft fest, dass die breite Masse nicht die Behörden verantwortlich machte, sondern den Priestern glaubte, die den Menschen erzählten, die Katastrophe sei kein von der Regierung herbeigeführter Skandal, sondern eine göttliche Prüfung. Statt die Paläste der Mächtigen anzugreifen, veranstalteten sie Bußprozessionen durch die Straßen und beteten zum Heili-

gen Gennaro um Linderung. Nach der Wiederherstellung der Lebensmittelversorgung mit der Ernte 1764 führte dieser Anblick dazu, dass der Ruf des neapolitanischen Proletariats im Allgemeinen und der *lazzari* im Besonderen sich radikal umkehrte. In der allgemeinen Meinung der Europäer verwandelte sich Neapel fast von einem Augenblick zum andern aus einem Schmelztiegel der Revolution in ein Naturparadies am Meer. Die *lazzari* galten nun nicht mehr als unberechenbare Rebellen, sondern als abgerissene Lebenskünstler, von denen die wohlhabenden Touristen fasziniert waren.

Kurz gesagt, hatte Mozart recht und Goethe unrecht. Die *lazzari* gab es, und sie hatten auch einen Anführer, den *capo-lazzaro*; dass dieser Geld vom König bekam und dafür die Ordnung in der verarmtem Masse – ob unter den *lazzari* selbst oder den Gruppen, die am häufigsten Probleme verursachten – aufrechterhielt, ist durchaus plausibel. Es war ein Schutzgeldkartell, wie wir es heute recht unfreundlich nennen würden. Als Mozart in der Stadt war, verkehrten er und sein Vater in den Kreisen der Höflinge und Gesandten, wo dieses Geschäft ein offenes Geheimnis war. Ein französischer Aristokrat im Exil, der ebenfalls Zugang zum Hof der Bourbonen hatte, behauptete später: »Der König ist der Schutzherr der *lazzaroni*, und sie beschützen umgekehrt auch ihn, denn sie lassen die Regierung erzittern. Sie werden in Schach gehalten, indem man ihre Faulheit fördert und sie nie ohne Brot, Makkaroni und im Sommer Speiseeis lässt.« Der junge Mozart kam also einer realistischen Einschätzung der *lazzari* näher als die meisten anderen Zugereisten.

Als Mozart und Goethe sich in Italien aufhielten, war der *capo-lazzaro* ein Mann namens Nicola de Sapato, der den Posten vermutlich schon seit der Zeit der Hungersnot innehatte. Glaubt man den vorhandenen Quellen, genoss er einige ungewöhnliche Privilegien. Nach einem französischen Bericht, der sich angeblich auf Informanten am Hofe Ferdinands IV. stützt, hatte der *capo-lazzaro* das Recht, beim König vorstellig zu werden, und die leitenden Minister behandelten ihn mit großem Respekt. Seine Anwesenheit wurde nicht nur bei der Ziehung der äußerst beliebten Lotterie erwartet, sondern auch bei bestimmten höfischen Zeremonien, insbesondere wenn die Königin ein Kind zur Welt brachte: Dann nahm er das königliche

Baby in die Arme, küsste es, prüfte das Geschlecht und zeigte es dann vom Fenster aus dem Volk. Im Karneval wurde der *capo-lazzaro* beim König vorgelassen und hielt eine Lobrede, bevor die Cuccagna, der künstliche Berg aus Lebensmitteln, in Angriff genommen wurde. Wie das Spanferkelfest in Bologna, so war auch die neapolitanische Cuccagna eine öffentliche Zurschaustellung des Überflusses, die für Ruhe sorgte. Die *lazzari* erwarteten bestimmte Symbole des Überflusses als Privilegien ihrer Stellung: im Karneval die Cuccagna, im Sommer das Speiseeis und das ganze Jahr über die *maccheroni.* Die Ärmsten verzehrten *pastasciutta* zwar möglicherweise nur bei besonderen Gelegenheiten, aber sie war dennoch das alltägliche Zeichen für die Eintracht zwischen Volk und König.

Niemand war sich dieser Tatsache besser bewusst als König Ferdinand IV. selbst: Er war als Lazzarone-König bekannt, und jeder wusste, dass er für *maccheroni* schwärmte.

Ferdinand sah ungewöhnlich aus. Ungefähr zu der Zeit, als Mozart in die Stadt kam, wurde er als mager und gebeugt beschrieben, und die Knie hatte er angeblich nie ganz durchgedrückt; unter einem Schopf aus hellbraunen Haaren ragten eine lange Nase und eine wulstige Unterlippe hervor. Es waren die Gesichtszüge eines Mannes, dessen adeliger Stammbaum, wie meist in Europa, kosmopolitisch war: Seine Vorfahren, das Haus Bourbon, waren ursprünglich die Herrscher des französischen Navarre gewesen; seine Mutter entstammte einer langen Reihe von Herzögen aus der norditalienischen Stadt Parma, und sein Vater Don Carlos war der Sohn des spanischen Königs. Don Carlos hatte 1734 die Österreicher aus Neapel vertrieben und die Stadt damit den Bourbonen untertan gemacht. 25 Jahre später gab er den Thron von Neapel auf und wurde König von Spanien, während sein achtjähriger Sohn Ferdinand die Krone der süditalienischen Stadt erbte.

Wie viele europäische Herrscher, so war auch Carlos bestrebt, die Macht in den Händen des Königs zu vereinigen und eine absolute Monarchie zu schaffen, die nicht durch die Feudalmächte von Kirche und Aristokratie eingeschränkt wurde. Bevor er Neapel verließ, erteilte er die Anweisung, man solle Ferdinand während seiner Erziehung von dem Einfluss aller ehrgeizigen Adeligen fernhalten. Deshalb fühlte sich

der junge König in der Gesellschaft von Hausdienern und anderen Untergebenen wohler als unter Prinzen und Herzoginnen, und im neapolitanischen Dialekt war er besser zu Hause als in jeder anderen Sprache. Nach einem Bericht des Londoner Botschafters vergnügte er sich während seines gesamten weiteren Lebens mit »Menschen in der alleruntersten Klasse«, deren grobe Manieren er auch nachahmte. Dieser Spross einer weitverzweigten Dynastie wurde also ein so bodenständiger Neapolitaner wie der einfachste Straßenjunge.

Das Bild des Lazzarone-Königs, das die aus dem neapolitanischen Hof nach außen dringenden Geschichten entwarfen, enthält ein Element des Straßenkünstlers. Ferdinand liebte derbe Witze über alles, und häufig versetzte er seinen Höflingen Schläge oder Tritte auf das Hinterteil. Einmal wurde er gesehen, wie er mit heruntergelassenen Hosen und dem Nachttopf in der Hand hinter seinen Höflingen herlief und verlangte, sie sollten sich den stinkenden Inhalt ansehen. Er hatte Spaß daran, mit Gewehren zu spielen, und neigte auch dazu, seine österreichische Ehefrau in der Öffentlichkeit zu befummeln – sie war die Schwester der französischen Königin Marie Antoinette. Ein Lieblingszeitvertreib bestand für ihn darin, in der Bucht von Neapel zu angeln: Den Berichten zufolge verkaufte er seinen Fang auf dem Markt, wobei er so begeistert schrie und feilschte wie jeder andere Standbesitzer. Und natürlich verschlang der König wie alle guten *lazzari* mit wilder Habgier die *maccheroni*. Ein Ire, der bei Ferdinand zu Gast war, erinnerte sich:

> Er ergriff sie mit den Fingern, drehte sie und zog daran, und stopfte sie sich dann energisch in den Mund, wobei er großzügig den Gebrauch von Messer, Gabel, Löffel oder jedem anderen Hilfsmittel ablehnte, abgesehen von dem, welches die Natur ihm mitgegeben hatte ... Diese Zurschaustellung, ich gebe es ehrlich zu, überraschte mich stärker als alles, was ich jemals bei einem König oder einem Untertan gesehen habe.

Auf die gleiche Weise verschlang Ferdinand die *maccheroni* bekanntermaßen sogar in seiner Loge in dem prunkvollen San-Carlo-Theater vor den Augen des gesamten Publikums.

Viele dieser Anekdoten über Ferdinand haben offensichtlich einen politischen Beigeschmack. Die Feinde der Bourbonenherrschaft hatten ein großes Interesse daran, ihn als Flegel darzustellen und seinen Namen mit den häufig verlachten *lazzari* in Verbindung zu bringen. Mit anderen Worten: Ferdinand wurde zum faulen, unwissenden König einer faulen, unwissenden Volksmasse stilisiert. Die Wahrheit ist vielschichtiger. Seine Freunde sahen in ihm einen Mann, der sich mit dem Volk gut verstand, und indem er *maccheroni* aß, besiegelte er ein wenig plausibles Bündnis zwischen einem der größten Herrscherhäuser Europas und den hungrigen Volksmassen in einer der größten europäischen Städte. Oder anders gesagt: Mit den *maccheroni* überbrückte Ferdinand die Kluft zwischen den Extremen der neapolitanischen Gesellschaft, und er sicherte sich die Unterstützung der breiten Masse.

Der Leiter der Munddienste

Die Tomatensoße ist heute ein bekannteres Kennzeichen Italiens als die dreifarbige Fahne oder der schiefe Turm von Pisa. Sie ist der Lebenssaft des italienischen Essens – manch einer würde sogar sagen: der Lebenssaft der Italiener selbst. Tomatensoße ist eine Nationalreligion: Ihre Dreifaltigkeit besteht aus frischen Tomaten, Dosentomaten und Tomatenmark, ihr Jerusalem ist Neapel. In dem Werk *La cucina napoletana* – heute der beste Leitfaden über das Essen in der Stadt – kombiniert Jeanne Caròla Francesconi die Pasta mit ungefähr fünfzig verschiedenen Soßen, die Tomaten enthalten.

Aber während das 17. und 18. Jahrhundert für den Verzehr der *pastasciutta* eine Zeit des grundlegenden Wandels war, kann man für ihren prädestinierten Partner nicht das Gleiche behaupten. Während dieser ganzen Zeit führte die *pomodoro* ein relatives Schattendasein. Die Tomatensoße, der ein so glorreiches Schicksal bevorstand, hat in aller Stille ihren ersten Auftritt in den historischen Aufzeichnungen.

Spanische Tomatensoße

Man nehme ein halbes Dutzend reife Tomaten und lege sie zum Rösten auf glühende Holzscheite. Wenn sie geröstet sind, entferne man vorsichtig die Haut und schneide sie mit einem Messer in sehr kleine Stücke. Man füge je nach Geschmack fein gehackte Zwiebeln, Thymian, *piperna* (ein aromatisches Kraut ähnlich dem Majoran) und ein wenig fein zerstoßenen scharfen Pfeffer hinzu. Das Ganze mische man mit ein wenig Salz, Öl und Essig.

An diesem ältesten italienischen Rezept für Tomatensoße fällt neben dem Mangel an Raffinesse oder Ehrgeiz vor allem eines auf: der Erscheinungszeitpunkt. Es steht in einem Kochbuch mit dem Titel *Der moderne Hausverwalter*, das 1692 in Neapel veröffentlicht wurde. Zu jener Zeit waren bereits nahezu eineinhalb Jahrhunderte vergangen, seit der kleine rote oder gelbe *pomo d'oro* – der goldene Apfel – den Weg aus den spanischen Besitzungen in Südamerika in die spanischen Besitzungen in Italien gefunden hatte. Offensichtlich war die Tomate dort auch nach so langer Zeit noch nicht heimisch geworden. Antonio Latini, der Autor des *modernen Hausverwalters*, stand ihrem Potenzial ebenso ahnungslos gegenüber wie alle seine Zeitgenossen. Beiläufig merkt er an, sie gebe »eine sehr schmackhafte Soße für gekochtes Fleisch und andere Dinge« ab, und dann erwähnt er sie nie wieder. Wie nicht anders zu erwarten, ließ diese lauwarme Empfehlung nicht gerade die Leidenschaft der Neapolitaner Feinschmecker entflammen.

Was die Tomate betraf, änderte sich auch in den nächsten achtzig Jahren kaum etwas. Die wohlhabenden Touristen, die den *lazzari* in den siebziger und achtziger Jahren des 18. Jahrhunderts beim *maccheroni*-Essen zusahen, beobachteten dabei sicher keine Tomatensoße als Beilage. Vincenzo Corrado, der später am Hof des Lazzarone-Königs zum »Leiter der Munddienste« ernannt wurde, veröffentlichte 1773 ein Rezeptbuch mit dem Titel *Der galante Koch*. Darin erklärt er, man könne Tomaten mit Kalbshackfleisch oder Kalbsbries füllen, aber auch mit Reis, der in Milch, Butter, Zucker und Zimt gekocht wurde. Man könne sie auch der Länge nach durchschneiden, mit Anchovis, Knoblauch, Oregano und Petersilie füllen und dann mit Brot-

krumen bestreuen. Außerdem könne man sie in kleine Stücke hacken, mit Butter, Eiern und Ricotta vermischen, und dann Kroketten daraus formen, die in Mehl gewendet und gebraten werden. Offensichtlich fanden die Tomaten jetzt mehr Anerkennung, aber immer noch wurden sie nur selten für *salsa* oder *sugo* verwendet. *Der galante Koch* führt nur ein einziges Rezept für Tomatensoße auf: Sie enthält Essig und Gewürze, Knoblauch und Gartenraute, und wird als Beilage zu Hammelfleisch empfohlen. Dabei müssen die anderen Zutaten den Geschmack zugedeckt haben; dies gilt insbesondere für die scharfe Gartenraute, von der man glaubte, sie würde Würmer aus dem Körper spülen. Offensichtlich galt es in Neapel nicht als galant, wenn ein Koch ein Tomatengericht zubereitete, das tatsächlich nach Tomaten schmeckte.

Erst 1844 tauchen in einem Kochbuch aus Neapel erstmals *vermicelli con salsa di pomodoro* auf. Selbst jetzt war die fragliche Tomatensoße nach heutigen Maßstäben recht unorthodox: Sie wurde mit eingeweichten Trockentomaten zubereitet und nicht mit Olivenöl, sondern mit Butter oder Schweinefett gegart.

Zur Zeit der Aufklärung war die Tomatensoße also immer noch weit von ihrer modernen neapolitanischen Verklärung als Krönung eines Tellers voller Spaghetti entfernt. Bei vielen anderen Lebensmitteln jedoch machte sich das neue Klima des vernünftigen Denkens durchaus bemerkbar.

Das Herrscherhaus der Bourbonen hauchte der Regierung Neapels und des Königreichs beider Sizilien, wie es jetzt genannt wurde, einen gewissen aufgeklärten Geist ein. Carlos und sein Sohn Ferdinand förderten vorsichtig einen neuen neapolitanischen Patriotismus und ein Ethos des Dienstes für die Allgemeinheit. Sie trugen dazu bei, ihre Hauptstadt von der bedrückenden Atmosphäre der Gegenreformation zu befreien und zu einem Zentrum des Geisteslebens zu machen. Denker aus Neapel stellten in Religion, Landwirtschaft, Wirtschaft und Feudalgesetzen alte Lehrmeinungen in Frage. Reformen waren angesagt – auch wenn die Krone nur in seltenen Fällen die Macht hatte, sie durchzusetzen. Nach der Hungersnot von 1763/64 war davon die Rede, die *annona* abzuschaffen und einen freien Getreidemarkt einzuführen. (Eine der wenigen konkreten Fol-

gen dieser Diskussionen bestand darin, dass ein Teil der staatlich kontrollierten Getreideversorgung ausdrücklich für die *maccheroni*-Hersteller vorgesehen wurde.) Im Jahr 1779 gelang es Ferdinands Ministern, die Plünderung der Cuccagna abzuschaffen, die jetzt in klassisch-aufklärerischer Denkweise nicht mehr als ein raffiniertes Hilfsmittel zur Beherrschung der Massen galt, sondern nur noch als barbarisches Schauspiel.

Die reformorientierte geistige Atmosphäre erreichte auch die königliche Küche. Welch große Veränderungen in der Ernährungsweise der neapolitanischen Oberschicht bevorstanden, zeigt sich an einem weiteren Vergleich zwischen den beiden Kochbuchautoren, deren Tomatensoße-Rezepte bereits zitiert wurden: Antonio Latini mit seinem *modernen Hausverwalter* (1691) und Vincenzo Corraldo mit *Der galante Koch* (1773). *Der moderne Hausverwalter* bezieht sich noch an vielen Stellen auf Galen, jenen Arzt der Gladiatoren, dessen Theorie der Körpersäfte seit dem Mittelalter großen Einfluss auf die Ernährung der Europäer gehabt hatte. In dieser Hinsicht ist nichts Modernes an dem Buch. Ende des 18. Jahrhunderts dagegen war Galen endgültig veraltet. Corrado schrieb 1781 einen kleinen Leitfaden über die »pythagoräische« Ernährung, wie er sie nannte – damit war vegetarisches Essen gemeint. Er stützte sich dabei auf neue wissenschaftliche Erkenntnisse über den Nutzen von Obst und Gemüse. Corrado stilisierte das Buch zu einer Anleitung für angemessene Essgewohnheiten der »Adligen und Männer des Wissens«. Zum ersten Mal seit der Renaissance taten sich Intellektuelle und Mächtige zusammen, um die italienische Tischzivilisation zu verfeinern.

Die gastronomische Aufbruchstimmung erstreckte sich auch auf die Importe aus der Neuen Welt, die vielfach nach wie vor auf Misstrauen stießen und nur von jenen gegessen wurden, die kaum eine andere Wahl hatten. *Über das pythagoräische Essen* enthält einen kurzen Abschnitt über Paprikaschoten. Corrado bezeichnete sie als »bäuerliches, vulgäres Lebensmittel«, das aber von recht vielen Menschen geschätzt werde. Unter den zugehörigen Rezepten ist eine besonders reizvolle Kreation mit Pinienkernen und *bottarga* (getrocknetem Fischrogen) in Zitronensaft und Öl.

Mit seiner 1798 erschienenen *Abhandlung über Kartoffeln* bemühte

sich Corrado, den Verbrauch der Knollen im Königreich Neapel zu erhöhen. »Einfach zubereitet«, so schreibt er, seien Kartoffeln »ein ausgezeichnetes Lebensmittel für die Armen, denn sie sind sehr nahrhaft und sehr billig«. Das war natürlich überhaupt das Erfolgsgeheimnis der Kartoffel in Europa. Zusammen mit dem Mais konnte sie einen gewaltigen Beitrag dazu leisten, den Kontinent vom Hunger zu befreien. Aber wie der Mais und sogar noch stärker als er hatten die Kartoffeln es schwer, selbst bei den hungrigsten Italienern Anerkennung zu finden. Brei oder *polenta* aus Maismehl war zu Corrados Zeit bereits ein Grundnahrungsmittel, aber Kartoffeln standen erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts regelmäßig auf dem Speisezettel der Bauern.

Im Gegensatz zu manchen anderen Autoren aus der Zeit der Aufklärung interessierte sich Corrado jedoch weniger für die Fähigkeit der Kartoffel, den Bauch der Armen zu füllen; ihm ging es mehr darum, inwieweit sie den verfeinerten Gaumen und den wissbegierigen Geist ansprechen konnte. Er vertrat die Ansicht, das Königreich Neapel sei so fruchtbar, dass eine weitere Gemüsesorte eigentlich kaum notwendig sei. Aber auf die Kartoffel richtete sich jetzt eine vornehme Neugier. Er schrieb: »Als ein unter uns neues Lebensmittel hat sie das Geschmacksempfinden der Menschen geweckt und erregt, und sie sind eifrig damit beschäftigt, dies zu erforschen.« Das Ergebnis von Corrados eigenen Forschungsarbeiten war eine Liste wegweisender Rezepte. Die *Abhandlung* enthält sowohl Grundrezepte (Kartoffelsalat mit gehackten Kapern, Anchovis und Rucola) als auch ausgesprochen elegante Gerichte (Kartoffeln mit einer Soße aus gerösteten Mandeln und Kaviar). Häufig empfiehlt er, Kartoffeln in Weißwein zu kochen; anschließend werden sie in einem Rezept in dicke Scheiben geschnitten, mit geriebenem Parmesan in eine Form geschichtet und im Ofen mit einem dickflüssigen, durch ein Sieb gestrichenen *coulis* aus fettem Schinken, Petersilienwurzeln, Pastinaken, gerösteten Brotkrumen und Brühe geköchelt. Es braucht wohl nicht besonders betont zu werden, dass es sich hierbei um Avantgarde-Kochkunst handelt, die ihrer Zeit weit voraus war – und in mancherlei Hinsicht auch unserer noch voraus ist.

Die auffälligste Entwicklung war im Lauf des 18. Jahrhunderts je-

doch der abnehmende Gebrauch von Gewürzen. Durch den unmittelbaren Gewürzhandel zwischen Europa und dem Fernen Osten, zu dem Marco Polos Abenteuer den ersten Anstoß gegeben hatten, waren die Preise gesunken, und damit hatten die Gewürze auch ihren Wert als gesellschaftliche Statussymbole verloren. Außerdem galt Galens Theorie, wonach die Verdauung ein zweiter Kochvorgang ist, wissenschaftlich nicht mehr als glaubwürdig. Nachdem man nun nicht mehr glaubte, kalte und feuchte Lebensmittel würden den Kochtopf im Körper abkühlen, brauchte man ihnen auch nicht mehr mit heißen, trockenen Gewürzen entgegenzuwirken. *Der moderne Hausverwalter* wurde mehr als ein Jahrhundert nach dem Zeitalter Messisbugos und Scappis verfasst, aber die darin aufgeführten Rezepte enthalten noch fast ebenso viele Gewürze. Vincenzo Corrado dagegen war, wie man an *Der galante Koch* erkennt, ein Neuerer. Er hat nichts dagegen, frische Anchovis in Öl zu braten und sie dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft zu aromatisieren. In anderen Fischgerichten zeigt sich seine Bereitschaft, die raffinierten Aromen mit Kräutern zu ergänzen, statt sie mit Gewürzen abzutöten. Zackenbarsch und Meerbrasse werden beispielsweise in Wasser und Wein gegart, mit Zitrone, Petersilie, Zwiebeln und Öl überzogen und dann mit Hummerrogen oder Kaviar serviert. Oder aber man kocht sie in Wasser mit Salz, Kräutern und Butter, und serviert sie dann mit einer Soße aus Butter und Sauerampfer. Aber auch Corrado war noch nicht so weit, dass er Muskat und Gewürznelken weggeworfen hätte: Unter anderem schlägt er vor, Barsche und Meerbrassen mit einem *ragù* aus Kalbsbries, Kalbsnieren, Schinken, Kräutern, Trüffeln und Gewürzen zu füllen. Und obwohl die *Abhandlung über Kartoffeln* in mancher Hinsicht radikal ist, gibt sie sich in anderen Aspekten ausgesprochen konservativ: Corrado macht Gebäck aus einer Mischung von Kalbsfett, *provatura*-Käse, Eidotter, Kräutern und »ein wenig Zucker«. Manche Kartoffelrezepte enthalten Soßen aus Fischleber, Trüffeln, Malmseywein, Krebsen, Froschfleisch, Seeigeln und vielem anderen – und alle enthalten Gewürze, als würden sie aus einer Zeit stammen, bevor die »Erdäpfel« die Küsten Europas erreichten. Aber wenn der Geschmack einer Zutat etwas weniger nichtssagend ist als die Kartoffel, neigt Corrado dazu, ihn für sich selbst sprechen zu lassen. Selbst

etwas so Einfaches wie Kürbis wird in seinem »pythagoräischen« Rezept für »Kürbis *all' italiana*« nur mit Öl, Zitronensaft, Knoblauch, Minze und Pfeffer angemacht.

Auf der Straße gelangte die neapolitanische Aufklärung nicht zu dem gleichen glücklichen Ende wie in den Esszimmern. Die Französische Revolution weckte 1789 große Ängste vor dem neuen geistigen und politischen Klima, und die Regierung des Königreiches beider Sizilien antwortete darauf mit noch mehr Zensur und einer Wiederannäherung an die Kirche. Im Jahr 1799 stürzte eine französische Invasion die Stadt Neapel dann in Schrecken und Chaos. Der König flüchtete nach Sizilien und in den Schutz der britischen Marine. Junge Männer, die von den aufklärerischen Idealen einer verfassungsmäßigen Regierung, einer unabhängigen Justiz und rationalen Reformen begeistert waren, riefen eine Republik Neapel aus. Französische Truppen marschierten in Richtung der Stadt, um die neue Republik zu »beschützen« – und vor den *lazzari* musste sie tatsächlich beschützt werden: Noch als Ferdinand IV. in der Stadt war, begingen sie Gräueltaten gegen mutmaßliche »Jakobiner« – ein unglückseliger Tourist aus dem Piemont wurde fälschlich für einen Franzosen gehalten und gelyncht. Als die französische Armee in die Stadt kam, leisteten die *lazzari* erbitterten Widerstand. Die Straßenschlachten dauerten drei Tage, dann wurde der *capo-lazzaro*, ein Mann namens Michele il Pazzo (»Verrückter Michael«), gefangen genommen; der französische General behandelte ihn sehr ehrenvoll und schrieb in seinen Bericht: »Diese erstaunlichen Männer, die *lazzaroni*, sind Helden.«

Als die Republik Neapel wenige Monate später gestürzt wurde, war die Rache der *lazzari* ebenso erstaunlich. Jeder, der die Kurzhaarfrisur der Republikaner trug, wurde auf der Straße hingemetzelt; Frauen mit »Sympathien für Jakobiner« oder auch nur mit ein wenig Geld wurden in aller Öffentlichkeit vergewaltigt und ermordet. Die symbolischen »Freiheitsbäume« der Republik wurden in Brand gesteckt, und viele Republikaner warf man noch halb lebendig in die Flammen. Man konnte hören, wie *lazzari* prahlten, sie hätten das gebratene Fleisch ihrer Feinde gegessen.

10. Turin, 1846
Viva L'Italia!

Der Toast des Lorenzo Valerio

Turin wird häufig als Salon Italiens bezeichnet – *il salotto d'Italia.* Seine *palazzi* mit ihrem regelmäßigen Äußeren verteilen sich auf ein sehr vernünftiges, rechtwinkliges Straßennetz; Säulenhallen und Plätze haben etwas Nüchtern-Großartiges. In der Fußgängerzone rund um die Piazza Castello fühlt man sich unter Umständen deplatziert, wenn man Schnürschuhe anstelle von Slippern trägt. Im Vergleich dazu wirken andere italienische Städte entweder protzig oder verlottert – Neapel könnte genauso gut am anderen Ende der Welt liegen.

Turin ist aber nicht nur der Salon Italiens, es war auch die erste Hauptstadt des Landes und das Zentrum des Risorgimento, jener Bewegung des kulturellen und politischen Nationalismus, die mit der Vereinigung Italiens ihren Höhepunkt fand: Hier verabschiedeten beide Häuser des Parlaments am 17. März 1861 das berühmte, nur eine Zeile lange Gesetz: »König Victor Emmanuel II. nimmt für sich selbst und seine Nachfolger den Titel des Königs von Italien an.« Auf der Grundlage dieses Gesetzes wurde Italien zum ersten Mal in seiner Geschichte offiziell ein einheitlicher Staat; Turin war seine Hauptstadt, und Victor Emmanuel aus dem alten Herrscherhaus Savoyen sein Erbmonarch.

Ein solches Ergebnis hätte noch wenige Jahre zuvor niemand er-

wartet. Die politische und militärische Geschichte der Vereinigung Italiens ist so bekannt, dass man sich manchmal kaum noch klarmacht, wie überraschend sie zu jener Zeit kam. Im Jahr 1858 schloss der Graf Cavour, Premierminister des Königreiches Piemont-Sardinien, ein Abkommen: Darin sicherte er sich die französische Unterstützung in einem Krieg, mit dem er Österreich aus seinem Territorium in Norditalien vertreiben wollte. Nach den erschreckend blutigen Schlachten von Magenta und Solferino zogen sich die österreichischen Truppen 1859 von Mailand aus nach Osten zurück, sodass die Lombardei sich mit Piemont vereinigen konnte. Während des österreichischen Rückzuges gab es weiter südlich Volksaufstände, durch die auch Städte wie Florenz, Parma, Modena und Bologna sehr schnell in Victor Emmanuels Einflussbereich gerieten. Am überraschendsten kam das nächste Stadium der Vereinigung: Im Mai 1860 landete Giuseppe Garibaldi mit einer Freiwilligenarmee aus 1088 Männern und einer Frau in Marsala an der Westspitze Siziliens. Nach einem knappen halben Jahr der Kämpfe traf Garibaldi in Teano nördlich von Neapel mit Victor Emmanuel zusammen und legte ihm die Macht über das frühere Herrschaftsgebiet des Lazzarone-Königs in die Hand.

Über die Frage, was diese bemerkenswerten Entwicklungen möglich machte, wurde in der Geschichtsforschung lange gestritten. Die wichtigste einzelne Ursache war vielleicht die Ausbreitung einer neuen Idee: Danach sollte »Italien« nicht nur ein geographischer und kultureller, sondern auch ein politischer Begriff sein. Italien war *patria*, ein Vaterland nicht der Tyrannei, sondern der Freiheit; nach Jahrhunderten der Teilung und Schande sollte es ein *risorgimento* erleben, eine »Wiederauferstehung«. Mit den Idealen von *patria* und *risorgimento* kam das Streben nach nationalen Symbolen und Riten. Die Ersten, die das spürten, waren in der Regel gebildete junge Männer aus den Städten. Im Namen Italiens trauerten sie an den Gräbern längst verstorbener Dichter, schworen blutige Eide, tauschten einen geheimen Händedruck aus und schwangen verschwörerisch die Dolche. Manche jungen Italiener waren sogar von einer nahezu selbstmörderischen Selbstüberschätzung erfasst – die Gebrüder Attilio und Emilio Bandiera bemühten sich beispielsweise 1844 nachdrücklich

darum, im abgelegenen Kalabrien eine italienische Revolution gegen die Bourbonenherrschaft anzuzetteln. Sie wurden aber sehr schnell verraten, gefasst und erschossen. Solche Taten wurden zu eigenständigen Symbolen, zu sagenumwobenen Akten des nationalen Märtyrertums.

Aber zu der Zeit, als die Bandiera-Brüder hingerichtet wurden, gewann das Ideal eines italienischen *patria* immer stärker an Ansehen. Auch Männer mit Macht, gesellschaftlicher Stellung und Vermögen stellten sich auf die Seite des Risorgimento. Dabei verbreitete sich das Streben nach nationalen Symbolen immer weiter: Die Herzen der Italiener wurden durch patriotische Opern aufgewühlt, und italienische Augen wurden vor patriotischen Gemälden feucht. Es gab patriotische Geschichtsbücher und sogar patriotische Statistiken. Dreifarbige Kleidung zu tragen konnte zu einer Geste des Trotzes gegen die Feinde des *patria* werden, und die gleiche Wirkung hatten auch Bärte im päpstlichen Rom oder die Weigerung, im österreichisch beherrschten Mailand, wo die Wiener Regierung das Tabakmonopol hatte, zu rauchen. Im Italien des Risorgimento, so schien es, konnte alles mit italienischem Gefühl beseelt werden.

Alles, außer dem Essen.

Heute wird häufig gesagt, Küche und Fußball seien die einzigen Dinge, die einen Italiener mit Nationalstolz erfüllen. Dass *la cucina* ein grundlegender Bestandteil der italienischen Identität ist, würde niemand bestreiten. Aber während des Risorgimento – in der Zeit, als die italienische Nation entstand – fällt vor allem das nahezu vollständige *Fehlen* eines Nationalstolzes bei Tisch auf.

Zum Risorgimento trugen viele ganz verschiedenartige Menschen bei: Schriftsteller und Generäle, Exilitaliener und Spione, Monarchen und Verschwörer, Idealisten und Staatsmänner. Was sie im Lauf von zwei Generationen dachten und taten, füllt heute unzählige vergilbte Seiten in italienischen Bibliotheken und Archiven. Aber kaum eine dieser Ideen und Handlungen hatte mit dem Essen zu tun.

Ein Beispiel ist Vincenzo Gioberti, ein exzentrischer Theologe aus Turin, der über die Frage, warum Italien eine große Nation ist, ein höchst einflussreiches Buch verfasste. Aus dem 1843 erschienenen Werk mit dem Titel *Über die moralische und bürgerliche Überlegenheit der*

Italiener erfahren wir, Italien sei der »Schöpfer, Erhalter und Wiederhersteller« der europäischen Zivilisation. In Theologie, Philosophie, experimenteller Wissenschaft, politischer Theorie, Geschichtsforschung, Literatur, Kunst, Musik und Sprache seien Italiener die Besten. Italien sei die am stärksten kosmopolitische, weltoffene Nation, weil sich in der Vielfalt ihrer Provinzen die Vielfalt Europas widerspiegelt. Über Hunderte von nervtötenden Seiten hinweg preist Gioberti die Tugenden Italiens und der Italiener. Aber an keiner einzigen Stelle erwähnt er dabei das Essen.

Oder nehmen wir Giuseppe Mazzini, den Genueser »Propheten« der Vereinigung Italiens. Er schmiedete während eines großen Teils seines Lebens vom Exil aus Pläne für ein neues Italien, empfand aber offenbar keine nostalgischen Gefühle für italienische oder auch ligurische Gerichte. Über seine Gefühle gegenüber dem Essen erfahren wir aus der Fülle seiner Briefe und Schriften nur, dass er Schokolade mochte, und einmal schickte er seiner Mutter ein Rezept für einen Mandelkuchen – aber das hatte er von einer französischsprachigen Schweizerin bekommen. »Ich bin kein Experte für das Kochen«, erklärte er.

Auch Giuseppe Garibaldi, die Verkörperung des romantischen Patriotismus und italienischer Staatsheld, hatte Höheres im Sinn als das Essen. Vielleicht das einzige Gericht, das an den schwadronierenden Geist des großen *condottiere* erinnert, ist das Garibaldi-Biskuit. Aber so lecker dieses dünne Gebäck mit zerkleinerten Johannisbeeren auch schmecken mag, es könnte kaum weniger italienisch sein: Erfunden wurde es 1861 in einer Fabrik in Bermondsey südlich von London. Die Herstellerfirma Peek Freans taufte es auf den Namen »Garibaldi«, weil sie mit dem Ruhm des Generals Geld verdienen wollte.

Kurz gesagt fand während des Risorgimento keine Vereinigung von italienischer *patria* und italienischem Gaumen statt. Das Streben nach patriotischen Symbolen war nicht von dem Appetit auf Nahrung begleitet, die Italien symbolisiert hätte.

Es gab aber eine Episode, in der das Risorgimento und die Geschichte des italienischen Essens sich tatsächlich vereinigten. Sie war – das muss betont werden – nur kurz und nicht sonderlich dramatisch. Als Geschichte über Selbstaufopferung und Wagemut kann sie es

nicht mit der Expedition der Brüder Bandiera 1844 nach Kalabrien oder mit Garibaldis Verteidigung der Republik von Rom 1849 aufnehmen. Um den Toast von Lorenzo Valerio rankt sich keine patriotische Legende. Aber es ist eine der wenigen Episoden aus dem Risorgimento, die von einem Menü begleitet war – und aus diesem Menü erfahren wir überraschend viel über die Geschichte des italienischen Essens sowie über die entscheidende Rolle, die Turin dabei spielte.

Am 12. Dezember 1846, beim Abschlussbankett des Kongresses der landwirtschaftlichen Vereinigung der Voralpen, musste der Sekretär einen Toast ausbringen.

Der Mann mit dem strengen Gesicht, der sich am oberen Ende des Tisches von seinem Platz erhob, hatte einen sehr kurzen Hals und breite, runde Schultern. Als Lorenzo Valerio sich im Saal umsah, hatte er allen Grund, zufrieden zu sein. Der Kongress war ein unumstrittener Erfolg gewesen. Die Mitglieder hatten nicht nur über die üblichen Themen wie Musterbauernhöfe, Versicherungen für Rinder und Fruchtwechsel diskutiert, sondern auch einigen Seidenfabriken im nahe gelegenen Vigevano einen höchst interessanten Besuch abgestattet. Das alles passte sehr gut zu Valerios Vorstellung von Patriotismus: Er verfolgte das Ziel, den Gedanken des Risorgimento durch gute Taten, Bildung und praktische Beratung zu vermitteln – mit anderen Worten: Er wollte die Ideale von *patria* und Fortschritt miteinander verbinden. Selbst Seidenkokons und Genossenschaften konnten die Aussicht auf die Nation der Zukunft eröffnen.

Ein weiterer Grund, warum Valerio auf die Veranstaltung so stolz war, lag in ihrem Schauplatz. Die landwirtschaftliche Vereinigung der Voralpen hatte ihren Sitz in Turin. Valerio hatte aber die Veranstaltung nicht in der Hauptstadt des Piemont ausgerichtet, sondern die Mitglieder nach Mortara eingeladen, eine Kleinstadt nicht weit von der Grenze zwischen Piemont und der Lombardei, die damals unter der Herrschaft des österreichischen Kaiserreiches stand. Unter den 400 Gesichtern, die ihn erwartungsvoll ansahen, waren viele lombardische Bauern und Grundbesitzer. Er hob sein Glas und brachte einen Toast aus, von dem er wusste, dass er höchst umstritten sein würde:

»Auf unsere Brüder aus der Lombardei. Möge diese Vereinigung landwirtschaftlicher Interessen der Vorbote einer viel wichtigeren Vereinigung sein. Ich hoffe, wir werden uns alle vereinigen und auf Italien trinken. *Viva l'Italia!*«

»*Viva l'Italia*« kam es aus Hunderten von Kehlen zurück. Aber die Würdenträger, die neben dem Sekretär saßen, zeigten nur schweigendes Entsetzen. Der aristokratische Präsident der Vereinigung war blass vor Angst, erklärte das Bankett sofort für beendet und verließ den Saal. Schließlich musste Valerio am Vorstandstisch allein über seinen Akt der patriotischen Provokation nachgrübeln.

Die Gerüchte über das Ereignis von Mortara drangen schnell nach Turin. Unter den Arkaden der Piazza San Carlo, in den Cafés und Clubs wurde sogar erzählt, Valerio habe den König hochleben lassen und ihn als Führer bezeichnet, der die Ausländer aus Italien vertreiben würde. Dabei war die landwirtschaftliche Vereinigung der Voralpen noch wenige Monate zuvor beim Monarchen als »Nest von Revolutionären« denunziert worden, und man hatte Valerio zum König einbestellt. Nur mit einem loyalen Adeligen als Präsidenten hatte die Vereinigung ihre Tätigkeit fortsetzen dürfen. Er sollte dafür sorgen, dass zwischen dem ganzen Gerede über Landwirtschaft keine aufrührerischen Worte fielen – keine Worte wie die in Valerios Toast. An den Kartenspieltischen, in dem überfüllten Caffè San Carlo-Vassallo und der Madeira, warteten die Meinungsbildner von Turin darauf, wie die Behörden reagieren würden.

Nichts geschah. Valerio kam ungestraft davon. Es war ein unmissverständliches Signal, dass der König immer größere Sympathie für das Risorgimento empfand. Eineinhalb Jahre später zog er mit einer Piemonteser Armee gegen die Österreicher zu Felde. Im Kampf um Italiens Unabhängigkeit wurde es Ernst.

Lorenzo Valerios Toast war ein kleiner Wendepunkt in der Geschichte der Vereinigung Italiens. Gleichzeitig spiegelte sich darin auch eine erstaunliche atmosphärische Veränderung in Turin wider: Die Stadt, in der die Vereinigung Italiens offiziell ausgerufen werden sollte, war früher Mittelpunkt des Staates gewesen, der während der Teilung des Landes die stärkste Unterdrückung ausgeübt hatte. Die Zensur war dort beispielsweise von absurder Strenge gewesen. Noch

1844, zwei Jahre vor dem Festessen der landwirtschaftlichen Vereinigung der Voralpen, durften Zeitungen die Worte »Italien«, »Vaterland« und »Nation« nicht drucken. Valerios »*Viva l'Italia!*« bedeutete also mehr, als es auf den ersten Blick den Anschein hatte. Nicht einmal Kochrezepte waren vor den Streichungen der Zensoren sicher. Der Küchenchef des britischen Botschafters wollte 1843 ein hauswirtschaftliches Magazin mit dem Titel *The Families' Friend* herausgeben. Es wurde verboten, weil alle Ratschläge an Diener (die nach der Sprachregelung jener Zeit die »Familie« bildeten) die Autorität ihrer Dienstherren untergraben konnten.

Ungefähr seit der Zeit, als Valerio seinen Toast ausbrachte, setzte eine rapide Veränderung der Verhältnisse ein; ein kleines Anzeichen dafür war die Veröffentlichung des Menüs, das beim Bankett der landwirtschaftlichen Gesellschaft der Voralpen aufgetragen wurde. Der Mann, der es an die Öffentlichkeit brachte und an jenem Tag in Mortara auch in der Küche stand, war eben jener Koch des britischen Botschafters, dessen Rezepte in *The Families' Friend* noch drei Jahre zuvor als subversiv gegolten hatten. Sein Werk *Healthy, Economical and Elegant Cooking* (*Gesund, sparsam und elegant kochen*) erschien in vier Bänden zu je 150 Seiten, einem für jede Jahreszeit. Das erste Buch der Reihe, »Winter« betitelt, enthält ein bemerkenswertes Vorwort: Es ist offensichtlich nichts Geringeres als ein Manifest des gastronomischen Risorgimento. Italien, so heißt es darin, sei »vom Himmel begünstigt«. Nirgendwo sonst gebe es »schmackhafteres Obst und Gemüse, bessere Öle und Milchprodukte, besseres Geflügel und saftigeres Fleisch – ganz zu schweigen von dem üppigen, hervorragenden Wildbret sowie den Salz- und Süßwasserfischen«. In Italien fehle es nur an »großen Küchen und Vorratskammern, in denen die Köche sich durch Experimentieren vervollkommnen können und durch regelmäßige Praxis die richtigen Methoden beibehalten, um Zutaten und Gerichte zuzubereiten und zusammenzustellen«.

»Herbst«, der letzte der vier Bände, erschien im gleichen Jahr so spät, dass er noch das Menü vom Festessen der landwirtschaftlichen Gesellschaft enthalten konnte. Stolz stand es an der Spitze einer Liste von Mahlzeiten für besondere Gelegenheiten. Welche Gelegenheit könnte sich besser als ein solches minuziös inszeniertes patriotisches

Ereignis dazu eignen, die Köstlichkeiten der italienischen Küche zur Schau zu stellen? Schließlich handelte es sich bei den Mitgliedern der landwirtschaftlichen Gesellschaft der Voralpen genau um diejenigen, die das »schmackhafte Obst und Gemüse« sowie das »saftige Fleisch« produzierten, jene Erzeugnisse, die Italien zu einem »vom Himmel begünstigten Land« machten. Lorenzo Valerio und seine Kollegen nahmen folgende Gerichte zu sich:

Menu

Du dîner maigre donné à la réunion de 400 personnes de l'Association Agraire à Mortara

1. Potage. Crème aux Pistaches
2. Brunoise a l'essence de Poissons
3. Assiettes hors-d'œuvre. Beurre, Anchois, Cornichons, Olives, Œufs et Thon
4. La friture de pain de Riz, Croquettes de légumes, petits Vols-au-vent de Clovisses, huîtres gratinées, filets de Perches
5. Les gros Poissons de mer à la Hollandaise, Turbots, Loups, Dentiches, etc.
6. Les filets de Soles aux Truffes blanches, Sauce piquante
7. Les Truites à la Financière
8. Les pâtés de Thon à la Gelée de Poisson
9. Les Champignons en Croustade au vin de Madère
10. Les Œufs brouillés aux Truffes
11. Les Tanches rôties

Und so weiter, bis hin zu »Les Mousses au Chocolat« und »Assiettes de Fromage doux«. Die Menükarte ist nicht nur in französischer Sprache abgefasst, sie ist auch französisch aufgebaut: zu Beginn eine Suppe und *hors d'œuvres*, berühmte französische Soßen wie Hollandaise und Financière, klassisch-französische Rezepte wie *vol-au-vents*, gratinierte Austern oder *gâteau de mille feuilles*. Der »Pariser Salat« ist anscheinend geradezu als Parodie auf die italienische *insalata* gedacht, die von den großen Kochbuchautoren der Renaissance erfunden wurde: Unter seinen Zutaten sind Huhn, Schinken, Pökelzunge, gekochte Eier, Weißfisch und Krebse; das mächtige Dressing enthält

Knoblauch, Anchovis, Salbei, Cayennepfeffer, Weißwein, Honig, Petersilie und Öl.

Während also die Mitglieder der landwirtschaftlichen Vereinigung der Voralpen lautstark auf die Befreiung ihres Landes von der ausländischen Vorherrschaft anstießen, bestätigte das Essen auf ihren Tischen in aller Stille, was niemand in Frage gestellt hätte: Die italienische Küche war ihrem Nachbarn von jenseits der Alpen unterlegen. Lorenzo Valerio mochte »*Viva l'Italia!*« rufen, aber das Menü sagte »*Vive la France!*«

Der Mann, der sich die Speisenfolge ausgedacht hatte, war sicher nicht dazu angetan, die frankophile Lehrmeinung in Frage zu stellen: François Chapusot war 1799 westlich von Dijon zur Welt gekommen. Obwohl er im Vorwort zu *Gesund, sparsam und elegant kochen* im Zusammenhang mit der italienischen Küche einen optimistischen Ton anschlägt, ist der französische Einfluss auf jeder Seite seines Buches zu erkennen. Das zuvor erwähnte einleitende »Manifest« mag sich zwar anfangs wie ein Ruf nach einem Risorgimento in italienischen Küchen anhören, bei näherem Hinsehen wirkt es aber eher wie ein Programm, um Italien zu einer gastronomischen Kolonie Frankreichs zu machen. Italienische Kochbücher, so schreibt er, »bieten nicht mehr als ein ungenießbares Durcheinander von Rezepten für Gerichte, die häufig grob und fast immer fettig, mächtig und Übelkeit erregend sind«. In Chapusots Abscheu schwingt eine Überzeugung mit, die auch bei den wohlhabenden Touristen ein Jahrhundert zuvor verbreitet war: Danach war Italien zwar von Natur aus fruchtbar, die unwissenden Italiener hatten aber keine Ahnung, wie sie aus dem, was die Natur ihnen bescherte, Nutzen ziehen konnten.

Zu Chapusots Zeit war also die Vorherrschaft der französischen Gastronomie allgemein anerkannt. Die französische Küche hatte und hat bis heute auf die Esskultur einen so weitreichenden Einfluss, dass man Mühe hätte, ihre Geschichte ohne Rückgriff auf französische Wörter wie »Gastronomie« zu verfassen. (Ich habe nicht einmal ansatzweise versucht, in meinem Bericht über das italienische Essen der verschiedenen Zeitalter ohne sie auszukommen.) Die Ursachen dieser Vorherrschaft findet man 200 Jahre vor Lorenzo Valerios Trinkspruch.

Pariser Perfektion

Die moderne französische Küche entwickelte sich auf einem historischen Weg, der durch mehrere entscheidende Rezeptsammlungen geebnet wurde. Den Anfang machte François Varenne 1651 mit *Le Cuisinier François*. Auf ihn kann die französische *haute cuisine* noch heute eine ganze Reihe ihrer entscheidenden Aspekte zurückführen, beispielsweise die Reduktion durch Einkochen von Fleischsaft oder die Verwendung eines Gemischs aus Fett und Mehl zum Andicken. Das 1691 erstmals erschienene Werk *Der königliche und bürgerliche Koch* von François Massaliot zeigt, dass reichhaltige Soßen auf Basis von Fett (und insbesondere Butter) allmählich die süß-sauren Geschmacksrichtungen verdrängten, die seit dem Mittelalter – oder eigentlich schon seit der römischen Antike – ein unverzichtbarer Bestandteil der europäischen Küche gewesen waren. Verjus und Gewürze verloren endgültig an Beliebtheit. Weitere Fortschritte zeigen sich in *Der moderne Koch* von Vincent La Chapelle (1733) und *Les dons de Comus ou les délices de la table* (1739): Darin werden natürliche, frische Geschmacksrichtungen gepriesen, und den süßen Geschmack hebt man sich bis zum Ende des Menüs auf; als Höhepunkt des Erlebnisses lösen genau beschriebene, köstliche Rezepte das einfache gekochte oder gebratene Fleisch ab. Marin selbst fasst die neuen Geschmackskriterien so zusammen:

> Die moderne Küche ist eine Art Chemie. Die Wissenschaft des Kochs besteht darin, Geschmacksrichtungen zu trennen, aufzufangen und ihr wahres Wesen herauszudestillieren; sie besteht darin, die Säfte herauszuziehen, die sowohl nahrhaft als auch leicht sind, um sie dann so zu vermischen und zu kombinieren, dass kein einzelnes Aroma vorherrscht und alle wahrnehmbar sind.

Ein Historiker der französischen Küche bezeichnete diese Veränderungen einmal als Übergang von den Mischungen des Mittelalters und der Renaissance zu einer neuen Küche des Durchtränkens – eine Beschreibung, die auch selbst eine passende französische Reduktion darstellt.

Wichtiger als die eigentlichen gastronomischen Neuerungen in diesen Kochbüchern ist aber die Tatsache, dass sie zu etwas Paradoxem wurden: zu einer selbstbewussten neuen Tradition. Ende der 1730er Jahre setzte in Paris eine hitzige, aber verworrene Debatte um eine *nouvelle cuisine* ein. In der Frage, um was es sich bei dieser *cuisine* handelte und was überhaupt *nouvelle* daran sein sollte, herrschte keine Einigkeit. So betrachtet, brachte die Debatte »mehr Rauch als Braten« hervor, um eine italienische Redensart zu benutzen. Aber die Diskussion selbst war wichtiger als ihre Ergebnisse. Ihr Auslöser waren lautstarke Behauptungen der jüngeren Köche, wonach alle früheren Kollegen vulgär und aus der Mode seien, sodass es peinlich sei, wenn man beim Verzehr ihrer Gerichte erwischt werde. Mit anderen Worten: Das Essen unterlag jetzt stärker dem beschleunigten Rhythmus der Mode, und das ist auch seither immer so geblieben. Das System der französischen Essmode brachte ständig neue Erfindungen hervor – oder zumindest eine ständige öffentliche Aufmerksamkeit, weil es ja so erfindungsreich war. Zur gleichen Zeit bildete sich aber innerhalb des ganzen Konkurrenzkampfes ein Kanon klassischer Gerichte heraus, vom *bœuf à la mode* bis zur *béchamel.*

Anders als in Italien gab es in Frankreich im 17. und 18. Jahrhundert ein einzelnes Zentrum, von dem sich neue Geschmacksrichtungen durch das ganze Land verbreiteten: den Pariser Königshof. Während das italienische Essen in den Städten viele verschiedene Zentren hatte, war die französische Küche hauptstadtorientiert und zunehmend von Nationalstolz durchtränkt. Französische Köche verfügten über eine einheitliche Terminologie – *coulis, hors d'œuvres, potage* –, ihre italienischen Kollegen dagegen sprachen einen Mischmasch verschiedener Dialekte. Das absolutistische Frankreich bot den Monarchien in ganz Europa ein Vorbild; Italien hatte nichts anderes zu bieten als ein Lehrstück des politischen Niedergangs. In jedem Wettbewerb um das Ansehen der beiden Esskulturen konnte es nur einen Sieger geben.

Seit dem Ende des 17. Jahrhunderts gelangten die großen französischen Rezeptsammlungen entweder in ihrer Originalsprache oder als Übersetzungen in immer größerer Zahl nach Italien. Die gastronomische Invasion von der anderen Seite der Alpen löschte die einhei-

mische italienische Tradition des Verfassens von Kochbüchern praktisch aus. Nach 1694 schrieb ein Dreivierteljahrhundert lang kein Italiener mehr irgendetwas Bedeutsames über das Essen.

Das Schweigen wurde erst 1766 durchbrochen: In Turin erschienen anonym das Buch *Der Piemonteser Koch, vervollkommnet in Paris*. Es erlangte auch in anderen Regionen Italiens große Beliebtheit und ist, wie der Titel schon sagt, eine Rezeptsammlung nach ausschließlich französischem Geschmack. Es stellt diesen sogar noch stärker zufrieden, als es zugibt: Ein zutreffenderer Titel wäre *Der Piemonteser Koch, der die große Mehrzahl seiner Rezepte unmittelbar aus einem Kochbuch-Bestseller in Paris abgeschrieben hat.* Von wenigen Pastarezepten und einigen lokalen Zutaten wie Trüffel und Aosta-Käse abgesehen, ist das Buch kaum mehr als eine Übersetzung von Menons *La Cuisinière bourgeoise*, das 1746 erstmals erschien und eine vereinfachte Form der fortschrittlichsten Pariser Küche populär machen sollte.

Aber geschmeidige französische Lebensmitteltechnologie ins Italienische zu übersetzen, ist keine einfache Aufgabe, und der »Piemonteser« Koch erweist sich dabei häufig als Stümper. *Coulis* wird zu *sugo* – dem Gattungsbegriff für »Sauce«. Eine Sauce *à la provençale* verwandelt sich in eine *salsa alla provinciale*, was bedeutet, dass die fragliche Soße nicht die südfranzösische Region der Provence ehrt, sondern einfach nur provinziell ist. »Genau!«, hätten die verfeinerten Pariser Stadtbewohner geschnaubt. Häufig ist die französische Terminologie so einprägsam, dass jede Übersetzung vergeblich wäre: *au gratin* heißt auf Italienisch ... *au gratin*. Aber selbst das einfache Abschreiben des französischen Wortschatzes geht manchmal daneben. *Soufflé* wird fälschlich als »*soufflet*« wiedergegeben, was etwas ganz anderes bedeutet: Auf diese Weise wird das exquisite, leichte Pariser *soufflet au chocolat* in Turin zu einer »Schokoladenohrfeige«. Der Piemonteser Koch hatte vielleicht in Paris seine Kochkunst vervollkommnet, sein Schriftfranzösisch war aber eindeutig in einem beklagenswerten Zustand.

Solchen Übersetzungsfehlern zum Trotz wurde Turin im 18. Jahrhundert zu dem wichtigsten Einfallstor, durch das sich kulinarisches Gedankengut aus Frankreich über die gesamte Länge und Breite Italiens verbreitete. Im 18. und 19. Jahrhundert beschäftigten süditalie-

nische und sizilianische Adelshäuser einen *monsù* – das heißt, einen *monsieur* –, der für sie kochte. In Nord- und Mittelitalien bestand für solche Funktionen ein großer Bedarf an Küchenchefs aus dem Piemont, von denen viele in Frankreich ausgebildet waren – sie waren das Zweitbeste nach dem gallischen Original.

Warum die Hauptstadt des Piemont eine solche Rolle spielte, ist nicht schwer zu erkennen. An schönen Tagen ragen am Ende der Straßen, die in der Stadt die Fluchtlinien bilden, deutlich sichtbar die Alpengipfel in den Himmel; und jenseits der Berge, am nächstgelegenen Punkt nur achtzig Kilometer westlich von Turin, liegt Frankreich. Während eines großen Teils seiner Geschichte war Turin in dieser Richtung ausgerichtet: nach Westen, nach Frankreich und zur Quelle des Po in den Alpen, aber nicht nach Osten, poabwärts und nach Italien. Das feudale Herrscherhaus von Savoyen, dessen Schicksal seit dem 12. Jahrhundert mit dem der Stadt verbunden war, beherrschte ein großes Territorium: Es erstreckte sich traditionell bis über die Alpen und schloss auch Gruyères, Genf und Chambéry ein. Über Jahrhunderte hinweg wurden je nach dem wechselnden Glück von Krieg und Demokratie immer wieder Teile des Savoyardischen Territoriums zwischen Paris und Turin hin und her gereicht.

Die Revolution von 1789 tat der traditionellen Pariser Vorherrschaft in der gastronomischen Kreativität keinen Abbruch. In dieser Phase erlebten die Restaurants ihren Aufstieg, und das beschleunigte den Wechsel der Mode, weil es zahlreiche Köche von den Beschränkungen befreite, die ihnen von ihren adeligen Dienstherren auferlegt wurden. Der charakteristisch französische Kult der Reduktionen und Essenzen wurde in ein neues Extrem getrieben: Man opferte zwei oder drei Fasane, um daraus eine winzige Menge Soße zu gewinnen. Und die Reihe der großen Küchenchefs setzte sich mit dem außergewöhnlichen Konditor Antonin Carême fort.

Im Gefolge der Französischen Revolution sorgte die politische Kultur Frankreichs in Italien für noch tiefgreifendere Veränderungen als seine Küche. Wiederum war Piemont die Region, die den neuen Einflüssen besonders aufgeschlossen gegenüberstand – 1802 wurde sie sogar von Napoleon vereinnahmt. Die postrevolutionären französischen Eroberungen brachten eine Reihe von Neuerungen mit sich,

die Turin und auch andere italienische Städte dauerhaft verändern sollten: eine neue Bürokratie, Grundschulen, Wehrpflicht, das metrische System, die Emanzipation der Juden und Hausnummern. Außerdem war nicht nur der Geschmack der Italiener für moderne Ernährung, sondern auch die neue Begeisterung für patriotische Symbole ein französischer Import: Freiheitsbäume und Freiheitshüte, Nationalflaggen und Nationalhymnen. Mit anderen Worten: Das italienische Risorgimento wurde in Paris geboren. Ebenso ahmte man in Italien die patriotischen Bankette der Franzosen nach, bei denen Bürger brüderlich gemeinsam essen konnten. Allerdings bestätigen die Dokumente, die von diesen großartigen Gelegenheiten erhalten geblieben sind, dass das Essen nie in eine Aura des Nationalstolzes gehüllt wurde: Anfang des 19. Jahrhunderts scherte sich in Italien anscheinend niemand darum, ob die Patrioten auch Gerichte zu sich nahmen, die sich als Symbole für Italien eigneten. Lorenzo Valerios Festessen von 1846 war eine der vielen Gelegenheiten, bei denen das Risorgimento sich definitiv nicht *la cucina italiana* zu eigen machte.

Nachdem das Risorgimento in Turin mit der Ausrufung des Königreiches Italien seinen überraschenden Abschluss gefunden hatte, blieb das Bild der Gastronomie unverändert. Weiterhin waren die Küche des Piemont und die italienische Hochküche stark von Frankreich beeinflusst. Graf Cavour, der diplomatische Architekt des neuen italienischen Staates, war ein gewaltiger Esser, und später wurden mehrere Gerichte nach ihm benannt; seinen eigenen Küchenchef jedoch schickte er zur Ausbildung nach Paris.

Einen erstaunlichen Einblick in die gastronomische Kultur der Region liefert ein 1869 erschienener Reiseführer über Turin. Er widmet den Essgewohnheiten in der Stadt nur wenig Raum. Einige lokale Spezialitäten werden erwähnt, aber sie gelten offensichtlich nicht als Grundlage für eine charakteristische Turiner Esskultur: *grissini*, die Gebäckstangen, die heute in den italienischen Restaurants auf der ganzen Welt ebenso zum Gedeck gehören wie Messer und Gabel; und *agnolotti*, die typischen Piemonteser Fleisch-*ravioli*, die 1869 »mit souveräner Kunstfertigkeit« zubereitet wurden. Dennoch gelangt der Reiseführer zu einer eindeutigen Schlussfolgerung: »Die Küche von Turin hat unter Gastronomen einen guten Ruf. Sie ist nicht originell,

sondern vielmehr das Ergebnis eingehender Studien von Köchen südlich der Alpen, von denen einige, beispielsweise Chapusot und Vialardi, auch Abhandlungen veröffentlicht haben.« Chapusot war offensichtlich durch das Bankett der landwirtschaftlichen Vereinigung der Voralpen bekannt geworden. Vialardi war der Küchenchef keines Geringeren als Victor Emmanuels II., eines Monarchen, der sich auf Piemontesisch oder Französisch wesentlich bequemer unterhalten konnte als in der Sprache des Landes, über das er jetzt herrschte. Wie wohl nicht besonders betont zu werden braucht, war Vialardi von der französischen Küche ebenso stark beeinflusst wie Chapusot. Die Essgewohnheiten am italienischen Königshof blieben tatsächlich während des gesamten 19. Jahrhunderts deutlich französisch geprägt: Erst mehr als vierzig Jahre nach der Vereinigung wurden die Menükarten für Empfänge bei Hof erstmals in Italienisch geschrieben.

Auch eine andere französische Neuerung hatte zu jener Zeit bei den Essgewohnheiten der wohlhabenden Italiener zu einer Umwälzung geführt: Man servierte das Essen jetzt in einer anderen Reihenfolge. Die mittelalterliche Praxis, den Tisch mit einem Büfett aus zahlreichen gegensätzlichen Gerichten zu überladen, wurde Mitte bis Ende des 19. Jahrhunderts vom sogenannten *service à la russe* abgelöst, dem »russischen Service«. Dabei wurden einzelne Gänge, die jeweils auf einem einzigen Teller angerichtet waren, jedem Gast individuell gereicht. Die Abfolge der Gänge war viel länger als die heutige Reihe vom *antipasto* zum *dolce*, aber das Prinzip war unverkennbar das gleiche. Demnach zeugt auch das italienische Menü (auch dieser Begriff kam über die Alpen) von der Macht der französischen Gastronomie.

Das Erbe der langen französischen Vorherrschaft in den Küchen ist noch heute spürbar: Ohne die Franzosen wäre das italienische Essen nicht das, was es ist. Verständlicherweise ist der Einfluss von jenseits der Alpen in Turin und in Piemont am stärksten – das zeigt sich nicht nur an den großartigen Frikasseegerichten der Region, sondern auch an der *fonduta* (einem Verwandten des französisch-schweizerischen Fondues), der *ratatuia* (Ratatouille) und sogar dem Hähnchen Marengo, das zunächst gebräunt und dann langsam mit Tomaten, Knoblauch und Weißwein gegart wird, bevor man es mit gebratenen Eiern und Krebsen serviert; dieses Gericht wurde offenbar im Jahr 1800

von Napoleons Adjutanten improvisiert, bevor dieser in Piemont in die Schlacht von Marengo zog.

Aber die Geschichte des italienischen Essens im 18. und 19. Jahrhundert ist nicht ausschließlich eine Geschichte französischer Triumphe. Selbst auf dem Höhepunkt der gallischen Vorherrschaft in den Küchen überlebten lokale Produkte und Spezialitäten, und sie entwickelten sich in den vielfältigen Regionen der Halbinsel weiter. Vincenzo Corrado, der *Galante Koch* und »Leiter der Mundddienste« beim König von Neapel, führt ein gutes Beispiel für die lokale Küche an, die sich in Italien Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts mit dem Schwinden des Gewürzkults allmählich entwickelte. Köche wie Corrado bezeugen, dass man auf die lokalen Zutaten und Gerichte, die es vor allem in den Städten gab, nach wie vor stolz war. Nicht nationale, sondern lokale Identität fand ihren Ausdruck im Essen. Im Falle Neapels bedeutete das Fisch aus der Bucht sowie Käse, Fleisch und Gemüse aus dem Königreich. Und natürlich *maccheroni*. Der Stolz der Neapolitaner auf diese und andere lokale Lebensmittel reichte bis zu den einfachen Menschen auf der Straße. Als die Gilden der Stadt im Karneval 1768 ihre traditionelle Prozession veranstalteten, bevor die Cuccagna geplündert wurde, verteilten die Pasta-Hersteller Flugblätter, in denen die Reichen wegen ihrer französischen Essgewohnheiten angegriffen wurden. Die Flamme des bürgerlichen Patriotismus an den Tischen war noch nicht erloschen.

Die Geschichte des italienischen Essens ist nach der Vereinigung auch eine Geschichte über die Beziehungen zwischen diesen stolzen lokalen Esskulturen und über den Traum, die vielen Traditionen des Landes auf einem Tisch zusammenzuführen, sodass eine nationale Küche entstand, die der in Frankreich Konkurrenz machen konnte. Die Verwirklichung dieses Traums erwies sich nicht gerade als einfach. Der Wiederaufnahme des gastronomischen Dialogs zwischen den Städten standen viele Hindernisse im Wege, nicht zuletzt die schlechte Kommunikation innerhalb des neuen Königreiches. Zur Zeit der Vereinigung gab es, von wenigen Kilometern in Neapel abgesehen, in ganz Süditalien noch keine Eisenbahnen. Und wie immer hinterließen politische Konflikte, Hunger, wirtschaftliche Rückstän-

digkeit und Kriege in der kulinarischen Geschichte des neuen italienischen Staates ihre Spuren. Viele Bewohner waren durch schiere Armut von der Tischzivilisation ausgeschlossen. Ihre vollständige Integration sollte noch den größten Teil des folgenden Jahrhunderts in Anspruch nehmen. Aber auch wenn es nur zögernd und schmerzhaft voranging, erhielt der Begriff »italienisches Essen« nach 1861 zum ersten Mal seit der Renaissance wieder eine echte Bedeutung.

Was isst die neue Nation?



11. Neapel, 1884
Pinocchio mag keine Pizza

Gusto und disgusto

Die britische Art zu essen ist für den italienischen Gaumen ein Gruselkabinett. Der gastronomische Kulturkampf beginnt schon beim Frühstück: Allein die Vorstellung, so früh am Morgen etwas zu braten, dreht den meisten Italienern den Magen herum. Ein vollständiges englisches Frühstück ist für sie eine Ungeheuerlichkeit; die größte Übelkeit unter seinen vielen Zutaten erregen gebratenes Brot, schwarzer Pudding und industriell hergestellte *baked beans*. Auch die ständige Verwendung von Dosentomaten, die aufgewärmt und dann auf den Teller geschaufelt werden, entzieht sich ihrer Vorstellungskraft.

Ebenso finden Italiener es abstoßend, dass Briten unterwegs essen. Das Einzige, was man in Italien im Gehen essen kann, ohne Anstoß zu erregen, ist Speiseeis, aber selbst dabei sollte man das Hörnchen in eine Serviette wickeln und eine zweite Serviette zur Hand haben, um sich den Mund abzuwischen; die erlaubte Höchstgeschwindigkeit ist dabei ein langsames Schlendern. Das Essen auf der Straße hat in Italien eine vielfältige Tradition, von den allgegenwärtigen Pizzaquadraten und *supplì* (frittierte Reisbällchen mit einem geschmolzenen Kern aus *mozzarella*) in Rom bis zum anspruchsvolleren Florentiner *lampredotto* (einem Brötchen, das mit saftigen Streifen aus gekochtem Darm sowie mit Öl-Petersilie- und Chili-Dressing gefüllt wird). Aber selbst

der Verzehr dieser leicht aus der Hand zu essenden Köstlichkeiten ist ein Erlebnis, das man genießen sollte und das es lohnt, dass man es in einen Rahmen aus Regeln stellt. Deshalb die Serviettenregel: Haut und Lebensmittel sollen nicht in Berührung kommen. Aus dem gleichen Grund essen Italiener auch Dinge wie *panini* und *tramezzini* (Brötchen und kleine Sandwiches ohne Rinde) am liebsten im Stehen an einem Tresen oder auf einen Stuhl gekauert an einem kleinen Tisch. Eine gleichzeitig ausgeführte absichtsvolle Tätigkeit wie das Gehen wäre respektlos gegenüber der unaufdringlichen Kunstfertigkeit des Kochs, und es würde die Grenze überschreiten, die das Essen von der reinen Nahrungsaufnahme trennt.

Die Briten haben – zumindest in den Augen der Italiener – von solchen Raffinessen keine Ahnung. Ohne auch nur auf die Idee zu kommen, eine Serviette zwischen ihre schmierigen Finger und den schmierigen Fraß zu bringen, kauen sie im Auto an Sandwiches, schlingen im Zug oder Bus einen Hamburger hinunter oder stopfen sich Kebap oder Chips hinein, während sie von einer Kneipe zur nächsten torkeln. Die Briten essen alles, überall und jederzeit. Wenn sie eine Party feiern, flegeln sie sich sogar im Schneidersitz auf den Teppich und vertilgen riesige Haufen von Pasteten, Sandwiches, Kartoffelchips und Würstchen.

Für Italiener ist es ein Rätsel, dass die Briten offenbar immer alles auf demselben Teller haben wollen. Pizza und Salat. Und Knoblauchbrot. Und Pommes frites. Bei besonderen Gelegenheiten genießen es Italiener gern, wie *antipasto*, *primo*, *secondo*, *contorno* und *dolce* eine sich entwickelnde Vielfalt verschiedener Geschmacksrichtungen und Konsistenzen bilden. Um eine ganze Mahlzeit innerhalb von zehn Minuten in sich hineinzustopfen, erfanden die Briten den Sonntagslunch; und um die verschiedenen Geschmacksrichtungen zunichtezumachen, erfanden sie die Würzsoße.

Vor zehn Jahren sollte ein Marktforschungsunternehmen im Auftrag eines britischen Brauereikonzerns herausfinden, warum italienische Touristen in London so selten in Pubs essen. Die befragten Italiener, ob jung oder alt, hielten hartnäckig an ihren Regeln für richtiges Essen fest. Deshalb fanden sie es in den Pubs beispielsweise befremdlich, dass mit dem Essen kein Brotkorb auf den Tisch gestellt



Der städtische Marktplatz war seit dem Mittelalter der Dreh- und Angelpunkt der blühenden italienischen Lebensmittelkultur. Obst- und Gemüse-Verkaufsstände auf einem Fresko im Castello die Issogne, Provinz Aosta, ca. 1500.



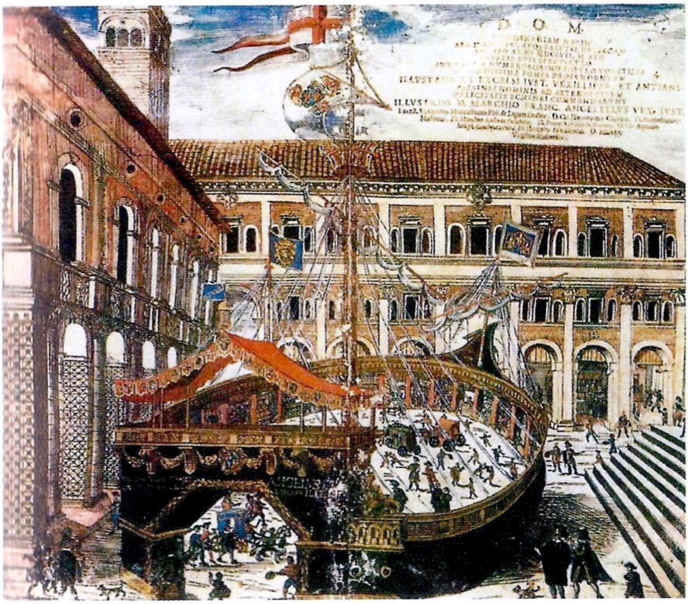
Einen ungewöhnlichen, mitfühlenden Blick auf die Schattenseite des italienischen Essens ermöglichen die Bilder von kleinen Leuten, die Annibale Carraci in Bologna malte. *Der Bohnenesser* (entstanden um 1583) umklammert ein Stück Brot, als hätte er Angst, dass jemand es ihm entreißen könnte. Seine groben Manieren und die ärmliche Mahlzeit – Bohnen und stinkende Gemüsesorten wie Knoblauch und Zwiebeln waren charakteristisch für eine sehr einfache Ernährung – verraten seine niedrige soziale Stellung und seinen Hunger; die Federn am Strohhut lassen darauf schließen, dass es sich um einen Bauern handelt.



Der Metzgerladen (um 1582). Der Hellebardenträger links kramt nach seinem Geld und hält gleichzeitig argwöhnisch den Mann im Auge, der die gekaufte Ware abwiegt; die Metzger handhaben das kostbare Fleisch mit der professionellen Lässigkeit städtischer Handwerker.



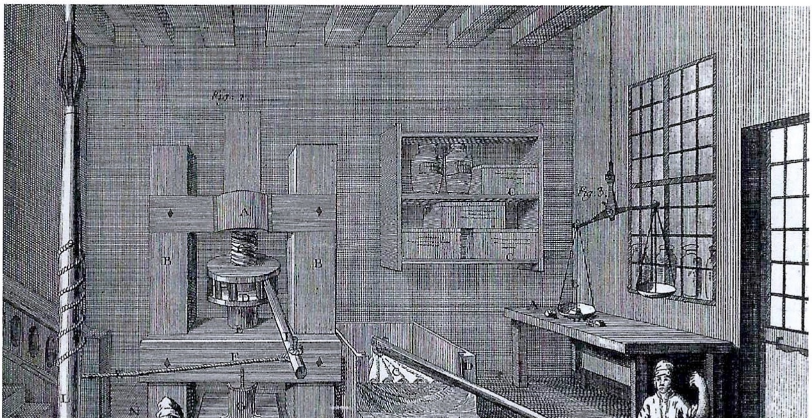
Bologna, 1691: In diesem Brettspiel würfeln die Spieler um Spezialitäten aus italienischen Städten wie neapolitanische Broccoli, Wurst aus Modena und den Käse aus Piacenza (dem wir heute Grana Padano nennen würden – eine Spielart des Parmesan). Mit drei Sechsen gewinnt man den Hauptpreis: die *mortadella* aus Bologna.



Eine aufwendige Bühne für das Spanferkelfest, das im 17. Jahrhundert alljährlich auf der Piazza Maggiore in Bologna stattfand.



In Neapel wurde die Pasta im 18. Jahrhundert zu einem volkstümlichen Gericht: Arme kaufen bei einem Straßenhändler *maccheroni* und essen sie mit den Händen; im Hintergrund sieht man den Vesuv. Szenen wie diese aus einem französischen Gemälde vom Anfang des 19. Jahrhunderts wurden zum Klischee für das Neapel, das Besucher zu Gesicht bekamen.



Pastaherstellung zur Zeit der Aufklärung: Der Mann, der rechts auf der wippenartigen Vorrichtung sitzt, knetet den Hartweizenteig. Links von ihm sieht man, wie *vermicelli* (mit G gekennzeichnet) unten aus einer Schraubenpresse mit einem Durchmesser von gut 20 Zentimetern herauskommen. Aus einem 1867 in Paris erschienenen Leitfaden.



Die Königin der Hygiene: Margherita von Savoyen in einer Aufnahme von 1889 – in diesem Jahr wurde die Pizza nach ihr benannt.

Der Vater der modernen italienischen Küche und Lieblingssohn der Stadt Forlimpopoli: Pellegrino Artusi mit seinen altmodischen Koteletten.





Leutnant Giuseppe Chioni mit seiner Verlobten; die Aufnahme entstand 1918 oder 1919, kurz nach seiner Rückkehr aus einem deutschen Kriegsgefangenenlager, wo er entsetzliche Entbehrungen erdulden musste.



Ein hungernder Soldat träumt vom italienischen Essen: *Küchenkunst*, das Kochbuch, das Giuseppe Chioni während der düstersten Tage seiner Gefangenschaft verfasste. Ein derart breites Spektrum regionaler Gerichte war zuvor noch nie in einem Buch zusammengestellt worden.





»Fleisch und Wild« und »Saucen«: Titelseiten von zwei Abschnitten von Giuseppe Chionis Rezeptsammlung.



Pastareklame, 1915.

wurde; ohne Brot ist ein Gericht für sie einfach keine richtige Mahlzeit. Ebenso fanden sie es abstoßend, das es keine Tischtücher gab, ja nicht einmal die Platzsets aus Papier, die bei ihnen zu Hause in den billigeren Lokalen verwendet werden. Und dann die Speisekarte – eine krasse Beleidigung für den italienischen Geschmack. Beilagensalate mit dicken Zwiebelscheiben und ohne Dressing. Alles mit klebriger Soße zugedeckt. Fleisch mit Marmelade. Warmer Schinken mit einer Ananasscheibe. Fisch mit Bechamelsoße und Käse. Ebenso gut hätten die Londoner Pubs Kanalratteneintopf und Sashimi von Trafalgar-Square-Tauben anbieten können. Die einzige angemessene italienische Antwort auf solche Verbrechen ist Abscheu.

Die Abneigung der Italiener gegen britisches Essen findet ihren Ausdruck in vielen Klischees, aber sie offenbart auch eine Erkenntnis über die urtümlichen menschlichen Gefühle: Wir definieren uns über das, wovor wir uns ekeln. Wenn wir uns vor Abscheu schütteln, zittert unser Körper im Einklang mit unseren krassesten Vorurteilen. Eine Regel wurde verletzt; es ist zur Verschmutzung gekommen. Das wissen wir, weil wir es nicht nur mental wahrnehmen, sondern auch körperlich spüren. Ekel zeigt vielleicht überzeugender als jede andere Empfindung, wer wir sind. Wir machen so etwas einfach nicht.

Wenn es ums Essen geht, sind die Italiener in ihrem Abscheu ebenso eifrig, wie sie beim guten Essen wählerisch sind. Geschmack und Geschmacklosigkeit, *gusto* und *disgusto*, sind in der italienischen Tischkultur untrennbare Partner. Mich hat es immer gewundert, dass die teuren Kochkurse, die heute in so vielen toskanischen Villen veranstaltet werden, nicht mit einer Lektion über *disgusto all'italiana* beginnen.

So wie heute war es auch früher. Immer wenn die italienische Gastronomie stark war, besaßen die Italiener ein feines Gespür für abstoßende Dinge und einen gut ausgeprägten Benimmkodex. Aber die Regeln für den Ekel haben sich im Lauf der Zeit geändert. Im Mittelalter und in der Renaissance stank Knoblauch nach Armut. Heute dagegen sind viele Gerichte von *pesto genovese* bis *spaghetti alle vongole* (mit Muscheln) ohne Knoblauch undenkbar. Während die Küchenchefs des Mittelalters und der Renaissance ihre Pasta kochten, bis sie sehr weich war, sind zu lange gekochte Spaghetti heute für Italiener

noch abstoßender als jeder andere kulinarische Fehltritt. Deshalb sollte es nicht allzu sehr verwundern, dass auch die Pizza Ende des 19. Jahrhunderts, in den Anfängen ihrer Geschichte, abstoßend wirkte. Pizza ist mit ziemlicher Sicherheit das am häufigsten verzehrte Gericht der Erde, und auf der ganzen Welt ist sie ein Aushängeschild der italienischen Identität. Aber noch vor wenig mehr als einem Jahrhundert hätte die Pizza in der Stadt, in der sie geboren wurde, wahrscheinlich nicht nur zu großem Appetit, sondern ebenso auch zu gerümpften Nasen geführt. Es ist an der Zeit, in das Neapel des 19. Jahrhunderts hinabzutauchen.

Pizza Margherita

In der Geschichte der Pizza gibt es nur wenige handfeste Tatsachen. Das Wort hat vermutlich den gleichen Ursprung wie das griechische *pitta* und das türkische *pide*; daraus können wir ablesen, dass die Pizza zu einer großen, alten Familie von Brotfladen aus dem Mittelmeerraum gehört. Seit dem 18. Jahrhundert erklären viele Wörterbücher des neapolitanischen Dialekts, »pizza« sei im einfachsten Fall eine Gattungsbezeichnung für alle Arten von Gebäck und für das, was man in anderen Regionen Italiens als *focaccia* oder *sciacciata* bezeichnen würde: ein flaches Stück Teig, das mit Fett oder Öl überzogen und schnell in einem heißen Ofen gebacken wird. Das Rezept ist so weit verbreitet, dass es witzlos wäre, nach einem bestimmten Ursprung zu forschen.

Komplizierter wird die Entstehungsgeschichte der Pizza auch dadurch, dass *pizza napoletana* lange Zeit eine süße Torte mit Mandeln war: Dies bedeutete der Begriff im 16. Jahrhundert für Scappi, und in der gleichen Bedeutung gebrauchten ihn viele Köche noch bis zum Ende des 19. Jahrhunderts. Dennoch besteht kaum ein Zweifel daran, dass der Name »pizza« seit Anfang des 19. Jahrhunderts auch etwas Ähnliches bezeichnete wie heute. Einer der Ersten, die über den Anblick einer Pizza berichteten, war Alexandre Dumas der Ältere, der Autor der *Drei Musketiere*: Er kam in den 1830er Jahren nach Neapel und beobachtete, wie die *lazzari* Pizza aßen – und zwar vor allem deshalb, weil sie sogar noch viel billiger war als die *maccheroni*.

Die Pizza ist eine Art *talmouse* [dreieckiges Käsegebäck] wie diejenigen, die man in Saint-Denis herstellt. Sie ist rund und wird aus dem gleichen Teig geknetet wie Brot ... es gibt Pizza mit Öl, Pizza mit verschiedenen Arten von Speck, Pizza mit Käse, Pizza mit Tomaten und Pizza mit kleinen Fischen.

Angesichts der unsicheren Geschichte der Pizza ist es vielleicht kein Wunder, dass die Neapolitaner nach sicheren Aussagen über ihren berühmten Beitrag zur Welternährung suchten und sich dabei eifrig an eine Episode aus dem Juni 1889 klammerten. Zu jener Zeit hielt sich die italienische Königin Margherita von Savoyen einen Monat lang in Neapel auf. Sie stammte zwar aus Turin, war aber – so zumindest die Legende – erpicht darauf, die Pizza zu probieren; deshalb ließ sie den in der Gegend bekannten *pizzaiolo* Raffaele Esposito kommen; dieser arbeitete in einer *pizzeria*, die sich in einer schmalen Ecke zwischen den beengten Gassen des spanischen Viertels und der großen, offenen Piazza del Plebiscito befand. Jetzt sollte er in der Küche des auf einem Berg gelegenen Palastes von Capodimonte tätig werden, wo die Königin residierte. Er bereitete drei Pizzen zu: eine mit Öl, eine mit Weißfischen und eine mit Tomaten, *mozzarella* und einigen zerpflückten Basilikumblättern. Der Königin schmeckte die dritte Variante am besten, und deshalb wurde sie zu ihren Ehren auf den Namen »Pizza Margherita« getauft. Espositos Lokal heißt heute Pizzeria Brandi und stellt immer noch stolz den Dankesbrief aus, den er damals erhielt:

Haushalt Ihrer Majestät

Capodimonte, 11. Juni 1889

Inspektorat der königlichen Mundddienste

Sehr geehrter Signor Raffaele Esposito: Hiermit bestätige ich Ihnen, dass die drei Arten der Pizza, die Sie für Ihre Majestät zubereitet haben, für köstlich befunden wurden.

Ihr ergebener Diener
Galli Camillo
Leiter der Mundddienste im königlichen Haushalt

Es besteht kaum ein Anlass, an der Echtheit dieses Schreibens zu zweifeln, in der Tagespresse finde ich jedoch keinen Hinweis auf das Pizza-Experiment der Königin Margherita. In jedem Fall vermittelt die Geschichte aber ein viel zu gemütliches Bild von der Bedeutung der Pizza im Neapel des 19. Jahrhunderts. Verständlicherweise gehen viele Neapolitaner davon aus, dass diese gebackene, mit Tomatensoße und Käse aromatisierte Teigscheibe fraglos etwas Gutes ist und dass man sie nur kennenlernen muss, um sie zu lieben. In Wirklichkeit gelangte die Pizza aber auf einem viel schwierigeren, langsameren Weg zu ihrer heutigen Beliebtheit. Die Italiener mussten erst *lernen*, sie zu mögen. Und nicht nur das: Sie mussten auch lernen, sie nicht zu verabscheuen.

Ein Mann, dessen Abneigung gegen die Pizza eindeutig belegt ist, war Carlo Collodi, der Sohn eines Kochs aus Florenz. Sechs Jahre vor dem Besuch der Königin in Neapel hatte er *Die Abenteuer des Pinocchio* verfasst. Collodis nächstes Werk, das 1886 erschien, hatte nicht den gleichen rauschenden Erfolg: Es berichtete über die Reise eines kleinen toskanischen Jungen durch ganz Italien und liest sich an vielen Stellen wie ein Baedeker-Reiseführer, den ein Zwölfjähriger in Briefen an seine Eltern nacherzählt. Dennoch erlebte es in rascher Folge 14 Auflagen und verkaufte sich insbesondere in Schulen gut. Als der Junge in dem Buch nach Neapel kommt, findet er eine Stadt voller Sonnenschein, Glück und Gesang vor. Die *lazzari* gibt es nur noch in der Erinnerung, und man versichert uns, die berühmten *maccheroni* mit Tomatensoße würden nicht mehr mit den Händen, sondern mit einer Gabel gegessen. Aber der unbeschwerte Ton geht verloren, als die Pizza beschrieben wird:

> Möchtest du wissen, was Pizza ist? Das ist eine *focaccia* aus flachem Brotteig, der im Ofen gebacken wird. Oben kommt eine Soße mit ein klein wenig von allem darauf. Nimmt man ihre Farben zusammen – das Schwarz des gerösteten Brotes, das kränkliche Weiß von Knoblauch und Anchovis, das Grüngelb des Öls und des gebratenen Gemüses, und hier und da ein wenig Rot von den Tomaten – sieht die Pizza aus wie ein Mosaik aus schmierigem Schmutz, und das passt genau zum Aussehen der Person, die sie verkauft.

Collodi war ein engstirniger Toskaner, und deshalb könnte man seine Abneigung durchaus als regionalen Chauvinismus abtun. Anders sieht die Sache bei Matilde Serao aus. Sie war eine lebhafte, aufgeschlossene junge Journalistin und schrieb 1884 eine Reihe von Berichten über die Armenviertel ihrer Stadt, die wenig später unter dem Titel *Die Eingeweide von Neapel* veröffentlicht wurden. Wie Collodi, so lässt auch Serao in ihrer Beschreibung der Pizza erkennen, dass sie hier eine Sitte beschreiben muss, die der großen Mehrheit der Italiener noch nicht bekannt ist. Außerdem zeigt sie ihren Abscheu:

> Pizza besteht aus einem schweren Teig, der nicht gar wird, sondern verbrennt, und beladen wird sie mit nahezu rohen Tomaten, Knoblauch, Pfeffer und Oregano. Wenn ein Pizzabäcker einen Laden hat, stellt er nachts eine große Zahl dieser runden *focacce* her. Er schneidet sie in viele Stücke, von denen jedes einen *soldo* wert ist, und gibt sie einem Jungen, der sie an irgendeiner Straßenecke an einem einfachen, tragbaren Tisch verkauft. Der Junge bleibt den ganzen Tag dort, während seine Pizzastücke in der Kälte einfrieren oder in der Sonne gelb werden, während die Fliegen sie fressen.

Matilde Serao war eine bekannte Autorin, und das zu einer Zeit, als nur sehr wenige Frauen in Italien irgendwelche öffentlichen Funktionen bekleideten. Außerdem empfand sie eine tiefe Zuneigung zu Neapel, und sie wusste, wie schwierig das Leben dort sein konnte; mit etwas über zwanzig Jahren hatte sie sich ihren Lebensunterhalt mit Akkordarbeit in einem Telegrafenbüro verdient. Woran lag es also, dass die Pizza selbst bei ihr eine solche Abneigung erweckte? Die Ursache war prinzipiell nicht die Qualität der Zutaten oder die zweifelhaften Methoden des *pizzaiolo*, ja noch nicht einmal die Fliegen. Das Problem an der Pizza war Neapel. Und das Problem in Neapel war die Cholera.

Die Cholera ist eine einmalig abstoßende Krankheit. Das Bakterium *vibrio cholerae* wird durch Lebensmittel und Wasser übertragen, die mit menschlichen Exkrementen verunreinigt sind; wenn es verzehrt wird, heftet es sich an die Darmwand. Die Symptome der Cholera sind aber keine unmittelbare Folge dieser Infektion: Erst wenn

die Bakterien vom Immunsystem angegriffen werden und absterben, geben sie einen wirksamen Giftstoff ab, der die Krankheit und sogar den Tod herbeiführen kann. Das Toxin kehrt letztlich den normalen Flüssigkeitstransport durch die Darmwand um: Die flüssigen Bestandteile des Blutes fließen durch den Darm ab, sodass der charakteristische »Reiswasser-Durchfall« entsteht. In schweren Fällen kann sich bei der Cholera sehr schnell ein tödlicher Kollaps ereignen, und selbst bei einem milderen Krankheitsverlauf wird der betroffene Mensch innerhalb weniger Stunden zu einem leichenähnlichen, blassen, eingefallenen Gerippe. Häufig tritt durch einen schweren Schock der Tod ein, und vorher kommt es zu heftigen Darmwinden, Erbrechen, Durchfall, erstickendem Schüttelfrost, quälendem Durst, krampfartigen Bauchschmerzen und unwillkürlichen, von Muskelkrämpfen verursachten Bewegungen. Noch schrecklicher wird die Qual, weil die verängstigten Opfer die ganze Zeit bei Bewusstsein sind und klar denken können. Selbst Patienten, die Glück haben und die aggressive Anfangsphase der Krankheit überleben, sind gewöhnlich so schwach, dass sie das ruhigere, aber heimtückische zweite Stadium nicht überstehen. Gespenstisch ist, dass Opfer der Cholera häufig noch einige Zeit nach dem Tod zucken.

Neapel hatte im 19. Jahrhundert wegen dieser beängstigenden Krankheit einen schlimmen Ruf. Nachdem *vibrio cholerae* in den 1830er Jahren erstmals aus seiner indischen Heimat nach Europa gelangt war, gab es in der Stadt innerhalb von fünfzig Jahren nicht weniger als acht Epidemien. Die italienischen Ärzte wussten zu jener Zeit noch nicht genau, welche Ursachen die Cholera hat und warum Neapel dafür so anfällig war. Nach der am weitesten verbreiteten Hypothese lauerten die Keime in dem stinkenden Boden der Stadt. Diese Theorie verstärkte die urtümlichen Ängste vor dem berüchtigten Schmutz und Elend der Armenviertel von Neapel.

Als Collodi und Serao ihre Beschreibungen über die Pizza verfassten, war Neapel mit nahezu einer halben Million Einwohner nach wie vor bei weitem die größte Stadt Italiens und die am dichtesten besiedelte Metropole Europas. In London kamen damals 13 000 Menschen auf einen Quadratkilometer, in Neapel waren es fünfmal so viele. In den drei am dichtesten besiedelten Stadtvierteln lag die

Zahl bei 130000. Dies war die düstere, Angst einflößende »Unterstadt« nicht weit vom Meer, der stinkende Bauch Neapels, in den kein Außenstehender sich ohne Revolver hineinwagte. Ganze Familien wohnten dort zusammen mit ihren Hühnern in einem einzigen, winzigen Zimmer, das kaum genug Platz bot, damit alle sich hinlegen konnten – der Polizeichef bezeichnete sie 1869 als »Hundehütten«. Sechs-, sieben- und achtstöckige Stapel solcher Verschläge wurden rund um handtuchgroße Innenhöfe gebaut, und sie standen an derart engen Gassen, dass die Häuser oben manchmal zusammenstießen.

Ein schwedischer Arzt bezeichnete die Gebäude in den Armenvierteln Neapels einmal als »die entsetzlichsten menschlichen Behausungen auf dem Antlitz der Erde«. Eine Kanalisation existierte nicht. Wenn im Boden überhaupt Rohrleitungen oder Abwasserkanäle verliefen, waren sie häufig undicht oder verstopft. Sinkgruben und Latrinen flossen über oder leckten, sodass ihr Inhalt in Brunnen und Wasserbehälter gelangte. Exkremente und alle möglichen Abfälle häuften sich in den Innenhöfen oder wurden einfach in die ungepflasterten, niemals gereinigten Gassen geworfen, durch die sich kleine Bäche aus stinkendem Wasser schlängelten.

Verzweifelte Armut war in der Unterstadt der Normalfall. In *Die Eingeweide von Neapel* erklärt Matilde Serao, dass die Armen in ihrer Mehrzahl meist auf der Straße aßen – selbst eine einfache Nahrungszubereitung war in den »Hundehütten« schwierig. Die einfachsten Gerichte kosteten einen *soldo* und bestanden aus einem Stück Pizza oder vier bis fünf gebratenen Bällchen aus Kohlstrünken und Anchovis, oder aus neun gekochten Kastanien, die in einem rötlichen Saft schwammen. Für zwei *soldi* bekam man einen Teller Schnecken in Brühe mit einem Keks, eine kleine Portion *maccheroni* oder ein wenig Tintenfisch, der im Seewasser gekocht und wie die meisten anderen Armengerichte mit Chili gewürzt war. Diese Lebensmittel, die von fliegenden Händlern aus einem Bauchladen oder von einem kleinen Stand weg verkauft wurden, bildeten die Grundlage einer ärmlichen Dienstleistungswirtschaft, die in den schlimmsten Gebieten eine der wenigen Beschäftigungsmöglichkeiten darstellte.

Die Menschen, die unter solchen Bedingungen und mit einer solchen Ernährung lebten, waren zwangsläufig klein, mager, kränklich

und äußerst anfällig für ein Bakterium wie *vibrio cholerae*, dessen Wirkungen in einem gesunden Magen meist durch die Magensäfte zunichte gemacht werden. Die Choleraepidemien hatten in der Unterstadt schweren Tribut gefordert, und die Angst vor der Krankheit schlug im Bewusstsein der Bevölkerung tiefe Wurzeln. Die gleichen Befürchtungen hatten auch viele Touristen, und deshalb mieden sie Neapel während der Zeit der Cholera. Zu denen, die dennoch kamen, gehörte Mark Twain – er bestieg 1867 den Vesuv und ließ den permanenten Zustand der Besorgnis in der Stadt auf makaber-witzige Weise lebendig werden:

> »Neapel sehen und sterben.« Nun, ich wüsste nicht, dass man unbedingt sterben müsste, wenn man es nur gesehen hat, aber ein Versuch, dort zu leben, könnte schon ein wenig anders aussehen ... Die Menschen sind schmuddelig in ihren Lebensgewohnheiten, und das verursacht schmutzige Straßen und bringt unangenehme Anblicke und Gerüche hervor. Es gab nie eine Gemeinde, die so gegen die Cholera eingenommen gewesen wäre wie diese Neapolitaner. Aber sie haben guten Grund dazu. Im Allgemeinen bezwingt die Cholera einen Neapolitaner, wenn sie ihn packt, denn, sehen Sie, bevor sich der Doktor durch den Dreck hindurchgräbt und an die Krankheit herangelangt, stirbt der Mann.

Unzählige Autoren mit ernsterer Geisteshaltung waren überzeugt, dass die Lebensbedingungen in Neapel zutiefst beunruhigende Aufschlüsse über die italienische Nation als Ganzes lieferten. Die Begeisterung, die nach der Vereinigung von 1861 geherrscht hatte, schwand schnell dahin, als deutlich wurde, welch großen Problemen der neue Staat gegenüberstand. Das Risorgimento, so viel war mittlerweile klar, war das Anliegen einer winzigen Minderheit gewesen. Besorgte Patrioten richteten ihre Aufmerksamkeit jetzt darauf, die Armut und Rückständigkeit der Mehrheit offenzulegen – jener Menschen, für die das Wort »Italien« entweder gar nichts oder aber Steuern auf Grundnahrungsmittel, Wehrpflicht und hartes Durchgreifen der Polizei bedeutete. Es gab eine ganze Reihe privater und offizieller Untersuchungen über das Banditentum in ländlichen Gebieten, Land-

wirtschaft, Analphabetentum, die Mafia und andere soziale Problemfelder. Aber von allen Problemen, durch die eine beängstigende Kluft zwischen Staat und Menschen, zwischen dem »legalen« und dem »realen« Italien deutlich wurde, war die Unterstadt von Neapel vielleicht das beunruhigendste. Ein Autor aus der Toskana, der sich 1877 mit dem Revolver in der Hand in das Armenviertel begeben hatte, schrieb:

> Hier kann man das Vaterland, Italien, die Nation vergessen. Sie sind Neapolitaner, und das war's. Alle anderen Italiener sind für sie entweder Piemonteser (wenn sie aus dem Norden kommen) oder Bauerntrampel (aus dem Süden). Davon abgesehen, lassen diese Menschen noch nicht einmal eine edle Zuneigung zu ihrem eigenen Wohnort erkennen, und sie haben keinen größeren Ehrgeiz, als sich in Frieden ihrer entsetzlichen Armut zu erfreuen. Wenn man sie allein in ihrem eigenen Saft schmoren lässt und ihnen billige Schnecken und *maccheroni* zu essen gibt, werden sie nie fragen, was für eine Regierung ihr Land verwaltet.

Trotz dieses und anderer leidenschaftsloser Appelle wurde nichts unternommen. Jedenfalls nicht bis zum Frühherbst 1884, als die Cholera wieder einmal in Neapel Einzug hielt und den Löwenanteil ihrer Opfer in der Unterstadt forderte. Wer die Mittel hatte, die Stadt zu verlassen, tat es: 150 000 Menschen – praktisch die gesamte Aristokratie und die Mittelschicht – flüchteten. Man zündete Schwefel an, weil man glaubte, der Rauch werde die Luft von giftigen Ausdünstungen reinigen. Aber die Höllendämpfe führten nur dazu, dass die Luft noch schlechter wurde als sonst – manche Menschen, die ohnehin unter Atemschwierigkeiten litten, erstickten. Anfang September fanden jeden Tag mehrere Hundert Bewohner der Mietshäuser den Tod; das Geschrei der Opfer und der Hinterbliebenen hörte nicht mehr auf; Leichen blieben tagelang liegen. Nach heutiger Kenntnis starben innerhalb eines guten Monats über 7000 Menschen. Panik und Wut machten sich breit, und unaufhaltsam verbreiteten sich die Gerüchte: Es hieß, die Cholera sei ein Gift, das verbreitet werde, um die Armen auszulöschen; Ärzte und Beamte wurden angepöbelt und

verprügelt, weil man sie verdächtigte, absichtlich die Krankheit zu übertragen. Ganz Europa sah entsetzt zu, wie »ein Volk in Unwissenheit und Aberglauben versinkt, während es von Kummer und Furcht überwältigt wird«, wie die Londoner *Times* damals schrieb. Anfangs schien es, als könne man die Massen nur mit Bußprozessionen und dem Herumtragen von Heiligenbildern in Schach halten. Die Presse im In- und Ausland überbot sich in verspäteten Beschuldigungen: Neapel sei eine Schande für die Menschheit, für die Zivilisation und für Italien.

Dann ergriff König Umberto die Initiative. Naturkatastrophen wie die Überschwemmung im Veneto 1882 und das Erdbeben auf der Insel Ischia 1883 wurden zu wichtigen Schaufenstern für eine Monarchie, die ihre Rolle noch nicht gefunden hatte, und für einen König, der ein farbloser und recht unbeholfener Charakter war. Als Umberto von der Epidemie erfuhr, entschloss er sich, persönlich nach Neapel zu reisen. Das war nicht nur ein politisch kluger, sondern auch sehr mutiger Schachzug. Er musste sich nicht nur mit der Cholera und den Unruhen in der Bevölkerung auseinandersetzen: Als Umberto die Stadt zum ersten Mal besuchte, kurz nachdem er 1878 den Thron geerbt hatte, hatte ein anarchistischer Koch versucht, ihn zu erstechen. Dieses Mal jedoch wurde der Aufenthalt des Königs in Neapel fast überall mit Erleichterung und Zustimmung aufgenommen: Nach einem Bericht der *New York Times* »war Italien fast verrückt vor Begeisterung über den König«. Mit seinem Besuch beruhigte er die Nerven der Bevölkerung und flößte den überforderten Behörden neuen Mut ein. Er suchte Krankenhäuser auf, nahm Petitionen entgegen, verteilte Geld und besichtigte sogar die ärmsten Stadtviertel – allerdings, das kann man mit Sicherheit unterstellen, ohne die Pizza zu probieren.

Ob Umberto oder sein Premierminister während dieses Rundgangs durch die Unterstadt sagte, »Neapel muss ausgeweidet werden«, ist nicht gesichert. Jedenfalls wurde die Formulierung zum Schlagwort für die langfristige staatliche Reaktion auf die Krise: Man musste der Stadt ihre stinkenden Eingeweide ausreißen, die Behausungen dem Erdboden gleichmachen und neue, saubere, luftige Stadtviertel errichten. Die gleiche Formulierung war auch für Ma-

tilde Serao der Anlass, *Die Eingeweide von Neapel* zu verfassen und die Pizza zu beschreiben. Wie viele Neapolitaner, so empfand auch sie eine gut begründete Angst vor der Cholera – sie erklärte, schon der Gedanke daran verursache ihr Übelkeit. Deshalb war es sinnvoll, dass sie während der Epidemie in ihrer Wahlheimat Rom blieb und ihren anschaulichen Bericht über die Unterstadt aus dem Gedächtnis zu Papier brachte. Der Erfolg des Buches trug dazu bei, dass sie eine höchst erfolgreiche Laufbahn als Romanschriftstellerin, Klatschkolumnistin und Zeitungsredakteurin einschlagen konnte – und als professionelle Neapolitanerin.

Der Plan, Neapel »auszuweiden«, führte zu konkreten Ergebnissen, von denen manche noch heute zu sehen sind. Insbesondere entstand der Corso Umberto, ein langer Boulevard quer durch die vier Stadtviertel, die 1884 von der Cholera-Epidemie am stärksten betroffen waren. Zum Beginn der Umbauarbeiten reiste König Umberto im Juni 1889 erneut nach Neapel. Dieses Mal war die Königin bei ihm, und es war der Besuch, bei dem die *pizza Margherita* ihren Namen erhielt.

Nach den Heldentaten des Königs von 1884 genoss die Monarchie in der Stadt besonders starke Verehrung. Im königlichen Haushalt hatte man genaue Vorstellungen davon, wie man die Neapolitaner beeindrucken konnte und wie gut sie auf die Ausstrahlung des Königs ansprachen – eine wichtige Rolle spielte dabei die Erinnerung an die frühere Popularität des Lazzarone-Königs. Die blonde, geradlinige, verbindliche Margherita wurde weit mehr geliebt als der tapfere Umberto, und Matilde Serao, eine konservative Monarchistin, verkündete lautstark die Tugenden der Königin. Das führende Modemagazin für Damen trug Margheritas Namen, und schmeichelhafte Biographien verwandelten jeden Aspekt ihrer Lebensweise in ein Vorbild für die Frauen Italiens. Sie war ein Musterbeispiel an Schönheit, Eleganz, Mildtätigkeit und Hygiene – ein Schlagwort jener Zeit, das alles Mögliche einschloss, vom Waschen über körperliche Betätigung bis zu Medizin und Ernährung. Die »Hygiene« stellte also einen neuen Zusammenhang zwischen Gesundheit und Essen her, aber der große Maßstab für das Wohlergehen war wie im Galen-Zeitalter immer noch eine reibungslos funktionierende Verdauung. Nach dem

Bericht eines neapolitanischen Biographen brachte die Königin ihre Ernährung hygienisch mit ihrer »Verdauungskraft« ins Gleichgewicht: Zu diesem Zweck bevorzugte sie Hühner und Wildvögel, Reis, gekochtes Gemüse, Eier und Milchprodukte, und zum Nachtisch verzehrte sie Speiseeis und schwarzen Kaffee – alles war darauf berechnet, »die Verdauung nicht zu stören«. Auch ihre strengen französischen, offiziellen Mittagessen waren bescheiden und hygienisch: Sie bestanden in der Regel aus einer *consommé*, einigen *hors d'œuvres*, zwei *entrées*, einem Sorbet, einem Braten, Gemüse und *entremets*.

Als das Königspaar 1889 nach Neapel kam, war die Wasserversorgung sicher viel sauberer als 1884. Aber ob die Königin der Hygiene den Mut hatte, die Pizza auch zu probieren, die nach ihr benannt wurde, darf bezweifelt werden – der Brief in der Pizzeria Brandi liefert keinen schlüssigen Beweis dafür oder dagegen. So oder so war ihre Geste, dem armseligsten Gericht der ärmsten Stadt Italiens die königliche Zustimmung zu gewähren, politisch und menschlich höchst sinnvoll: Man kann sie sich im 19. Jahrhundert als Entsprechung zu dem Augenblick im Jahr 1987 vorstellen, als Prinzessin Diana einen AIDS-Patienten umarmte. Mit der Pizza unternahm Margherita ihre eigene Reise in die Eingeweide von Neapel.

Im Namen der Hygiene wurde Neapel in weiter nördlich gelegenen Regionen Italiens häufig zum Gegenstand einer anmaßenden Hochnäsigkeit. Die Florentiner Zeitung *La Nazione* brachte 1889 zum königlichen Spatenstich für das »Ausweiden« ihre herablassende Hoffnung zum Ausdruck, dass die Neapolitaner von ihren alten Gewohnheiten ablassen würden, welche »hygienisch sicher nicht ganz richtig sind«. Aber selbst ein Neapolitaner konnte nicht verbergen, wie unappetitlich die Pizza war. Und nicht nur unappetitlich, sondern sogar so unhygienisch, dass ihr Verzehr tödlich enden konnte. Die Aussichten, dieses Symbol des Elends aus Neapel in andere Regionen zu exportieren, waren gleich null. Serao erzählt in einer ergreifenden Passage von *Die Eingeweide von Neapel* die Geschichte eines neapolitanischen Kleinunternehmers, der in Rom eine Pizzabude eröffnen wollte. Theoretisch war der Markt dafür bereit: Als der Sitz der italienischen Regierung 1870 nach Rom verlegt wurde, hatten viele Neapolitaner die Gelegenheit ergriffen, ihre Stadt zu verlassen.

Der Unternehmer bot das ganze Spektrum der Produkte an: Tomatenpizza, Pizza mit *mozzarella*, Pizza mit Anchovis, Pizza mit Knoblauch, Öl und Oregano. Aber das Geschäft scheiterte. Oder, wie Serao es recht geziert formulierte: »Als man die Pizza aus ihrer neapolitanischen Umgebung herausnahm, wirkte sie deplatziert; sie war unverdaulich.« Das Wort *pizzeria* ist erst 1918 erstmals in einem italienischen Wörterbuch verzeichnet. Und noch 1947 setzte ein Journalist aus Neapel, der seine Stadt für ein landesweites Publikum beschrieb, das Wort in Anführungszeichen – er war offensichtlich überzeugt, Außenstehende würden sonst seine Bedeutung nicht verstehen. Erst in den 1960er und 1970er Jahren fand auch nahezu das gesamte übrige Italien die Pizza nicht nur verdaulich, sondern köstlich.

12. Florenz, 1891
Pellegrino Artusi

Koteletten

Das 1891 erschienene Buch *Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens* von Pellegrino Artusi ist das einflussreichste Kochbuch der italienischen Geschichte. Während großer Teile des 20. Jahrhunderts war es in vielen italienischen Haushalten praktisch das einzige Buch, und zwischen seinen häufig durchgeblätterten Seiten steckten handgeschriebene Notizen und Rezeptvarianten. Artusis Regeln und Vorschläge wurden zu Grundgesetzen: Noch heute werden die Italiener feststellen, dass die Rezepte ihrer Großmütter in Wirklichkeit von Artusi stammen und anonym in die Familienüberlieferung eingeflossen sind.

Artusi fordert Respekt – einen Respekt, der unter Umständen sogar die freundliche Geringschätzung der Italiener für die Meinungen von Ausländern in gastronomischen Fragen überwindet. Jeder Nichtitaliener, der einmal mit einer Gruppe von Italienern gegessen hat, kennt die Erfahrung: Sobald sich die Unterhaltung dem Essen zuwendet, wird man praktisch unsichtbar und unhörbar – so ist es fast immer. Das Gefühl der Isolation verstärkt sich, je länger die anderen Gäste ihre Geschichten, Vorurteile und unerschütterlichen Meinungen austauschen: »Es gibt nur eine Methode, einen *castagnaccio* [einen flachen Kuchen aus Kastanienmehl] zu machen ...« oder »wo sind die vielen alten *osterie* [billigen Esslokale] geblieben?« Solange man sich

als Außenstehender nicht selbst anzündet oder einen Striptease macht, gibt es nichts, womit man die Aufmerksamkeit der Begleiter erregen könnte, von dem Weg zurück zu einer gleichberechtigten Gesprächsteilnahme ganz zu schweigen. Es sei denn, man wartet auf eine Gesprächspause und murmelt dann: »Secondo l'Artusi ... [Nach Artusis Ansicht ...]« In Italien gibt es zwei Arten von Ausländern: Die einen wissen nichts über das Essen, die anderen haben *Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens* gelesen.

Pellegrino Artusis Verdienst besteht nicht nur darin, dass er viele Rezepte sammelte und zu Papier brachte, die noch heute auf der Halbinsel die Stützpfeiler der Küche bilden, sondern er machte diese Gerichte auch zum ersten Mal zum Abbild der italienischen Nationalidentität. Seit Scappi, dem »geheimen« Koch des Papstes im 16. Jahrhundert, bemühte er sich erstmals wieder darum, die verschiedenen kulinarischen Dialekte des Landes in einen Dialog treten zu lassen. Außerdem war er der Erste, der höflich, aber bestimmt einen Kampf gegen die französische Vorherrschaft in den Küchen führte; lässig stellt er fest: »Die italienische Küche kann es mit der französischen aufnehmen und übertrifft sie in mancher Hinsicht.« Mit der *Wissenschaft des Kochens* trat Italien aus dem gastronomischen Schatten seines Nachbarn jenseits der Alpen.

Pellegrino Artusi gehört zu den wenigen Menschen, über die nie jemand ein böses Wort verliert. Mit seiner großzügigen, väterlichen Art war er das Musterbeispiel für gemütliche Wohlanständigkeit, aber gleichzeitig pflegte er mit liebenswerter Hemmungslosigkeit seine sanft verschrobene Haltung: Die *Wissenschaft des Kochens* widmete er seinen beiden weißen Katzen, und sein Gehrock, der Zylinderhut und die gewaltigen Koteletten waren schon zu seiner Zeit aus der Mode.

Der Schlüssel zum gewaltigen Erfolg seines Kochbuches liegt in seiner lockeren Art: »Mit diesem praktischen Handbuch brauchen Sie nur zu wissen, wie man einen Löffel hält, dann schaffen Sie das schon.« Der Charme liegt zum größten Teil in den Anekdoten, von denen viele aus Artusis eigenem Leben stammen. Einmal schweift er bei der Beschreibung von Pfauenbraten so weit ab, dass er sogar vergisst, ein Rezept hinzuzufügen – er wusste, dass Essen besser

schmeckt, wenn es mit einer Geschichte gewürzt wird. Zu Beginn des Eintrags über gefüllte Brötchen machte er eine Bemerkung, die eine grundlegende Erkenntnis über seine Kochkunst und die Kochkunst des ganzen Landes offenbart:

> Ein guter Koch in einer großen Stadt ist mehr oder weniger wie ein General auf einem großen Schlachtfeld: Ihm stehen Legionen kampferprobter Soldaten in gut angelegten Schützengräben zur Verfügung – mit anderen Worten, er hat alles, was er braucht, um seine Tapferkeit unter Beweis zu stellen. Es liegt nicht nur daran, dass Großstädte üppiger mit allen möglichen feinen Zutaten ausgestattet sind. Es gibt dort auch Menschen, deren Aufgabe es ist, uns mit den kleinen Dingen zu versorgen, die vielleicht als solche nur eine geringe Bedeutung haben, aber dazu beitragen, das Handwerk vielfältig, elegant und präzise zu machen. In einer Stadt findet man beispielsweise Gebäckstangen, die man aufschneiden und mit Vögeln auf einen Spieß stecken kann, und es gibt Brötchen in der Größe von Äpfeln, die speziell zum Füllen gebacken werden.

Eine eindeutigere Erklärung dafür, warum das italienische Essen auch nach der Vereinigung weiterhin vorwiegend das Essen der Städte war, kann man sich nicht vorstellen. Ohne Florenz, ohne seine Märkte, seine Restaurants, seine Handwerker, sein blühendes literarisches Leben und seinen Sinn für bürgerliche Wohlanständigkeit hätte das größte italienische Kochbuch nie entstehen können. (Nebenbei bemerkt: Aus den Brötchen wurde das weiche Innere zum größten Teil durch eine kleine, in die Kruste geschnittene Öffnung entfernt; sie werden dann mit Milch angefeuchtet, in Ei getaucht und gebraten, bevor man sie mit einer Mischung aus Hühnerleber, Kalbsbries und Fleisch in einer mit Trüffeln aromatisierten Soße füllt.)

Aber wie jeder an seinem Akzent hören konnte, war Artusi nicht in Florenz geboren. Er kochte auch nicht nach Florentiner Art – auch wenn in der *Wissenschaft des Kochens* zahlreiche toskanische Lieblingsgerichte vorkommen. Er stammt vielmehr aus Forlimpopoli, einer kleinen, von einer Stadtmauer umgebenen Ortschaft auf der anderen Seite der Apenninen in der Romagna, damals einer der ärmsten Regionen Italiens. Auch später, als er in Florenz lebte, besaß er immer

ein Stück Land in der Nähe von Forlimpopoli. Auf seine Rezepte hatte die Romagna sogar noch größeren Einfluss als die Toskana.

Artusi bezeichnete den Triumph seines Kochbuchs als »Aschenputtelmärchen«. Die literarische Welt rümpfte über die *Wissenschaft des Kochens* anfangs die Nase, aber als er das Werk selbst drucken ließ, wurde es zu einem Phänomen. Als Artusi auf diese Weise berühmt wurde, war er bereits ein alter Mann – er war 71, als das Buch zum ersten Mal erschien; zum Aschenputtelmärchen wurde es also, weil mehrere andere Geschichten zusammentrafen: Geschichten über einen Mann, seine Wurzeln, seine Reisen und seine Wahlheimat Florenz. Alle Geschichten, die in die *Wissenschaft des Kochens* einflossen, beginnen in Forlimpopoli. Der entscheidende Augenblick in Artusis Leben, der Zeitpunkt, der alle seine guten Eigenschaften zum Vorschein brachte und ihn zu seiner Reise aus den gesetzlosen, ländlichen Gebieten der Romagna in die Großstadt Florenz anregte, lag vierzig Jahre bevor er die *Wissenschaft des Kochens* schrieb. Am 25. Januar 1851 wurde die Familie Artusi zum Opfer des boshaftesten Raubüberfalls jener Tage.

Der Fährmann

Leben und Tod eines Straßenräubers unterlagen einer tödlichen Berechnung seines schlechten Rufs. Je erfolgreicher und entsetzlicher seine Raubzüge waren, desto mehr wuchs sein Ruf – er konnte potenzielle Feinde einschüchtern und die habgierige Loyalität seiner Bandenmitglieder, Freunde und Angehörigen anfeuern. Je empörender die Methoden waren, mit denen er bekanntermaßen die Beute durchbrachte und Triumphe feierte – mit großzügigen Geschenken, protziger Kleidung, Hurerei und der spielerischen Folterung gefangener Verräter –, desto mehr Schauder der Angst und Erwartung verbreiteten sich in den ländlichen Gebieten. Mit seinem wachsenden Ruhm wurde er für die Behörden zu einer immer größeren politischen Peinlichkeit, und entsprechend stiegen die auf seinen Kopf ausgesetzte Belohnung und die Zahl der Uniformierten, die man aus den Städten entsandte, um ihn dingfest zu machen.

Als der Fährmann mit einem großen grünen Regenschirm als Schutz gegen den Nieselregen am Samstag, dem 25. Januar 1851 gegen Abend an das Stadttor von Forlimpopoli klopfte, spürte er wahrscheinlich, dass er einen großen Schritt auf einem Weg tat, der ihm sowohl großen Ruhm als auch einen frühen, gewalttätigen Tod bescheren würde. Seine Spione innerhalb der mittelalterlichen Stadtmauern hatten ihm berichtet, dass fünf der zwölf Gendarmen aus der Garnison abwesend und auf Patrouille waren. Noch besser war, dass fünf weitere im Theater im Einsatz waren, wo die Aufführung der Tragödie *Der Tod der Sisara* gerade begonnen hatte. Eine bequemere Situation und bessere Voraussetzungen zur Schaffung einer Räuberlegende konnte man sich kaum vorstellen: Alle wohlhabenden Bürger von Forlimpopoli saßen in Festtagskleidung ordentlich aufgereiht im Theater, als warteten sie nur darauf, ausgeraubt zu werden.

Der Fährmann war noch keine 27 Jahre alt, aber seine Taten hatten ihn bereits unverwechselbar gemacht. An seiner Weste glänzten goldene Uhren, Ketten und Nadeln, und sie dehnte sich unter dem Gewicht der Münzen und Juwelen, die in ihr Futter eingenäht waren – das Kleidungsstück war seine Sparkasse und zugleich sein Markenzeichen. Unzählige Steckbriefe beschrieben die jugendliche, syphilitische Blässe seines Gesichts, den schütteren schwarzen Bart und die verstreuten Schießpulver-Nadelstiche, die eine versehentlich abgefeuerte Waffe unter sein linkes Auge tätowiert hatte. Bei seiner Geburt hatte er Stefano Pelloni geheißen; den Spitznamen verdankte er seinem Vater, der ihn und neun ältere Kinder ernährt hatte, indem er eine Fähre bei Boncellino, ein Stück landeinwärts von Ravenna, über den Lamone gesteuert hatte. In diesem sumpfigen Gelände, das von überschwemmungsgefährdeten Flüssen durchzogen wurde, hausten die Bauern in Hütten aus Holzbalken oder Schilf.

Manchmal flüchtete sich der Fährmann zwar ins Gebirge oberhalb von Faenza, um von dort aus Ziele im Norden und Süden anzugreifen, aber sein Zufluchtsort, an dem er auch seinen berüchtigten Ruf aufbaute, war das Gebiet rund um das Dorf seiner Geburt. In Bagnara, Cotignola und Brisighella hatten er und seine Bande ihre Methode, ganze Dörfer in ihre Gewalt zu bringen, perfektioniert. Zuerst bedrohten sie die Gendarmen, bis diese ihre Uniformen abgaben; in

dieser Verkleidung mit den charakteristischen gelben Ärmeln brachten dann einige Banditen eine Gaststätte unter ihre Kontrolle und benutzten sie als Stützpunkt. Von dort aus schwärmten sie durch die Straßen aus, verschafften sich mit List oder Einschüchterung Zugang zu den Häusern ihrer Opfer, und kehrten schließlich in die Gaststätte zurück, um zu essen, zu trinken, zu singen und ihre Beute aufzutürmen. Als die Geschichten über die Taten der Banditen sich verbreiteten, flüchteten alle, die dazu in der Lage waren, vom Land in die Sicherheit der Städte.

An jenem Samstagabend jedoch konnten nicht einmal die mittelalterlichen Mauern von Forlimpopoli verhindern, dass die Bande mit der bewährten Methode ihren spektakulärsten Erfolg erzielte. In der Pause nach dem ersten Akt bemerkten die Theaterbesucher zum ersten Mal, dass etwas nicht stimmte: Am Nebeneingang des winzigen Theaters hörte man Geschrei und die Geräusche eines Handgemenges. Noch bevor die Bürger auf ihren Sitzplätzen etwas unternehmen konnten, stürmten sieben oder acht Männer auf die Bühne. Es herrschte allgemeine Verwirrung, bis sie ihre Gewehre auf das Publikum richteten. Mit einer schwungvollen Bewegung riss sich der Anführer der Banditen seine Gendarmenmütze vom Kopf und gab bekannt, er sei der Fährmann und dies sei ein Überfall.

Ein aus dem Orchester herbeizitierter Musiker musste eine Liste von Namen vorlesen, die Spione den Banditen geliefert hatten. Jedes Mal stand ein Mitglied des Publikums auf, sodass einige Verbrecher ihn nach Hause begleiten konnten; dort traktierten sie ihn so lange, bis er alle geheimen Verstecke mit Geld oder Wertsachen preisgab. Im Theater warteten die übrigen Verbrecher währenddessen lachend und trinkend auf die Rückkehr ihrer Kumpane, die den Berg mit Beute auf der Bühne immer höher wachsen ließen. Während sie tranken, befahlen sie dem Orchester, aufzuspielen, und dann zerrten sie entsetzte Frauen aus dem Publikum zum Tanz. Als sie schließlich abzogen, waren mehrere Stunden vergangen.

Der Auftritt des Fährmanns in Forlimpopoli erfüllte alle Voraussetzungen, um zum Mythos zu werden. Als die Geschichte sich verbreitete, wurden einige eher nebensächliche Einzelheiten kräftig ausgeschmückt. Es hieß, die Bande habe die Bühne nicht durch den Büh-

neneingang betreten, sondern sie habe in Form von zwei Tanzgruppen auf der Bühne gestanden, als der Vorhang sich zum zweiten Akt hob. Außerdem habe der Fährmann seine Opfer nicht willkürlich ausgeraubt, sondern sie wie Robin Hood nach ihrem Reichtum taxiert.

Knapp zwei Monate nach dem Überfall von Forlimpopoli war der Fährmann tot. Wie nicht anders zu erwarten, hatte ein anonymer Informant dafür gesorgt, dass er für seinen entsetzlichen Ruf den höchstmöglichen Preis bezahlte. Ein Landstreicher entdeckte den durchnässten und erschöpften Pelloni nicht weit von der Stelle, wo sein Vater einst die Fähre festgemacht hatte. Als die Polizei kam, versuchte er wegzulaufen, und dabei traf ihn ein Schuss in den Rücken. Um den Untertanen des Papstes zu beweisen, dass der gefürchtete Fährmann nicht mehr unter den Lebenden weilte, brachte man seine Leiche auf einem Karren nach Bologna.

Gelage hatten für den Ruf des Fährmanns eine wichtige Rolle gespielt. Noch nach dem Überfall von Forlimpopoli, als die Gendarmen ihn jagten wie nie zuvor, gelang es ihm, Karneval nach echter Banditenart zu feiern. In einem Versteck nicht weit von Traversara, so die Geschichte, vergnügten er und fünf seiner Kumpane sich mit zehn Huren; dabei aßen sie »*maccheroni* und *gnocchi*, Lamm und Huhn, Hammel und mit Schweinefett gefüllte *focaccia*, Biskuit und ringförmige Kuchen mit *rosolio* und *zabaglione*, Marmeladentorte und Schlagsahne«. In der Phantasie der hungrigen Bauern war eine solche Völlerei ganz einfach eine Heldentat – eine boshafte Rache für ein Leben voller Mangel und Entbehrungen.

Seinen Platz in der Geschichte des italienischen Essens verdankt der Fährmann aber nicht diesem letzten Festmahl. Eines der Häuser, die an jenem feuchten, nebligen Abend in Forlimpopoli geplündert wurden, gehörte Agostiono Artusi, dem Lebensmittelhändler der Stadt. Er lebte dort mit seiner Frau Teresa, ihren sechs Töchtern und Pellegrino, dem einzigen Sohn. Kurz nach acht Uhr hörte der Hausherr die Stimme eines Bekannten, der ihn aufforderte, das Tor zu öffnen. Er hatte es kaum getan, da ließ ihn ein Schock in Ohnmacht fallen: Mehrere Banditen drängten sich an ihm vorüber und stießen lautstarke Drohungen aus.

Nachdem der Vater bewusstlos war, blieb es Pellegrino – einem schüchternen, kurzsichtigen, hämorrhoidengeplagten Junggesellen von dreißig Jahren – überlassen, die Familie zu retten. Er verschmähte die Gelegenheit, zu fliehen, trat vor und versicherte den Banditen, man werde keine Wertgegenstände zu verbergen versuchen. Aber obwohl er vernünftig mit ihnen zu reden versuchte, geriet die Lage auf gefährliche Weise außer Kontrolle. Um auf sich aufmerksam zu machen, warf seine Mutter einen Kochtopf aus dem Fenster. Als sie aber zur Haustür lief, wurde sie getreten und zu Boden geworfen. Pellegrinos drei kleinere Schwestern begannen in ihrem Zimmer in der ersten Etage entsetzt zu kreischen. Daraufhin schlugen die Banditen mit einer Axt ein Loch in ihre Tür. Sie mussten einen der ihren zurückhalten, bevor dieser durch das Loch schießen konnte; Vergewaltigung, davon überzeugten sie ihn, war sicher eine verlockendere Aussicht als Mord. Erst einmal wurde aber Pellegrino zur Zielscheibe ihrer Aggressivität. Mit dem Ruf »Tötet ihn!« schlugen sie ihn mit ihren Pistolen nahezu bewusstlos. Eine ältere Schwester, die sich den Schlägen in den Weg stellen wollte, spürte, wie eine Dolchspitze ihren Kopf traf.

Dann fiel den Banditen wieder ein, warum sie gekommen waren: Auf der Suche nach Beute öffneten sie gewaltsam jede Schublade und jede Kiste im Haus, wobei sie gleichzeitig die Uhr scharf im Auge behielten. Als sie zufrieden waren, kehrten die meisten von ihnen zu den Frauen in die erste Etage zurück, aber das Zimmer der Frauen war leer. Zwei der jüngeren Artusi-Schwestern war es gelungen, sich in einem großen Kamin zu verstecken. Geltrude, die dritte – die nach Angaben ihres Bruders »schön war und zarte, anmutige Züge besaß« – hatte verzweifelt mit einem der Angreifer gekämpft; nachdem man sie »misshandelt und besudelt« hatte, wie Pellegrino es ausdrückte, entkam sie durch ein Mansardenfenster auf die Dächer von Forlimpopoli; jetzt konnte man ihre Schreie in der ganzen Stadt hören.

Die Banditen rafften ihre Beute zusammen und verschwanden.

Am nächsten Tag war die Familie wieder vereint. Nachdem Pellegrino Tränen der Erleichterung vergossen hatte, weil niemand ums Leben gekommen war, brachte er die Entschlossenheit auf und erklärte seinen Eltern, er werde ein für alle Mal nach Florenz ziehen.

Durch den Überfall verschreckt, entschloss sich die ganze Familie, ihren Besitz zu verkaufen und ihm zu folgen. Damit war der Sohn nun Haushaltsvorstand. Während der nächsten zwanzig Jahre war es Artusis größtes Anliegen, dass die Sicherheit und Würde seiner Familie nie wieder in Gefahr geraten sollten.

Alte Jungfern im Haus

Wer wie die Familie Artusi 1851 nach Florenz kam, konnte sich ohne weiteres in die Zeit von Giotto und Brunelleschi, Botticelli und Michelangelo versetzt fühlen. Die Stadt befand sich immer noch innerhalb der Mauern, mit denen man sie zu Beginn des 14. Jahrhunderts umgeben hatte, lange bevor die Familie Medici die Landwirtschaft aufgab und sich in Bankwesen, Politik und Kunstmäzenatentum versuchte. Es war, als sei London von der Zeit der Pest bis in die viktorianische Ära nicht gewachsen.

Natürlich war auch Florenz innerhalb seiner baufälligen Stadtmauern nicht ganz unberührt von den Bemühungen um eine rationale Stadtplanung geblieben, die sich in Europa in der Mitte des 19. Jahrhunderts verbreiteten. Die Choleraepidemien von 1835 und 1855 sowie das Arno-Hochwasser 1844 hatten zu einigen geringfügigen Verbesserungen geführt. Im Jahr 1846 wurde eine armselige Straßenbeleuchtung eingeführt – die Gaslampen blieben bei Vollmond dunkel –, aber selbst in den neueren, angenehmeren Stadtvierteln gab es keine richtige Kanalisation. Nachts kamen Bauern aus den umgebenden ländlichen Gebieten in die Stadt, um an den Abwasserkanälen der Stadt ihre Fässer mit Dünger zu füllen.

Die Familie Artusi fand sehr schnell ein Haus in der Via Calzaiuoli, im Schatten von Brunelleschis Dom. Wenig später begann Pellegrinos Karriere: Er übernahm in der gleichen Straße einen Seiden-Großhandel, und um Lieferanten zu finden, griff er auf Kontakte seines Vaters in der Romagna zurück. Unmittelbar hinter der Via Calzaiuoli befand sich der Alte Markt, ein heruntergekommenes Stadtviertel, das von Besuchern stets als mittelalterlich bezeichnet wurde. Allerdings war das Gebiet im Mittelalter der wohlhabende Kern von Flo-

renz gewesen, in dem einige der berühmtesten Familien, darunter auch die von Brunelleschi, ihre Häuser errichtet hatten. Mit dem Niedergang der Stadt wurden diese prächtigen Türme, Paläste und Loggien von innen heraus baufällig und von außen zerfressen. Nach und nach verwandelten sie sich in ein feuchtes, düsteres Labyrinth aus Bruchbuden, Läden und mehr oder weniger dauerhaften Verkaufsständen. Ende des 19. Jahrhunderts waren Enge, Schmutz und Lärm der Gassen und winzigen Plätze des Alten Marktes berüchtigt. Den schlechtesten Ruf innerhalb des Stadtviertels hatte das alte Ghetto, in dem man die Juden 1571 zum ersten Mal eingepfercht hatte. Dort erhoben sich acht- oder neunstöckige Häuser mit beengten Wohnungen über zwei winzigen Plätzen, die von Luft und Sonne abgeschnitten waren. Als die Juden in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts mehr Rechte erhielten, wanderten sie ab, und an ihre Stelle traten die untersten Teile der Unterschicht von Florenz: Wenn die Polizei nach Räubern suchte, tat sie es stets zuerst im alten Ghetto.

Die Kleinkriminalität war im Alten Markt nicht das einzige Problem. Angehörige des Bürgertums wie Artusi rümpften die Nase beim Geruch billiger, volkstümlicher Lebensmittel. Fische aus dem Arno und gepökelter Kabeljau, Zucchiniblüten und Artischocken, Apfelbällchen, *gnocchi*, süße Reisknödel und heiße Blutwurst – alles wurde zum Mitnehmen in Fett frittiert. In Kesseln über dem Holzfeuer kochte man Kartoffeln, *cavolo nero*, Broccoli und andere billige Gemüsesorten, die dann auf riesigen Kupferschalen ausgestellt wurden. Es gab alle möglichen Metzger, darunter auch die *testiciolai*, Spezialisten, die Schafsköpfe vor den Augen ihrer Kunden auskochten und abhäuteten. Auf den Ladentischen türmten sich billige Fleischsorten: Schweineschwarten, Kalbsfüße und Gekröse. Haltbar gemachte Fische – Sardinen, Heringe, Thunfisch und Anchovis – wurden aus offenen Fässern heraus verkauft. Der Alte Markt stank nach einer »mittelalterlichen« Welt, die jeder komfortgewohnte, fortschrittlich eingestellte Florentiner hinter sich lassen wollte.

Trotz solcher Beeinträchtigungen hatte Artusi während der nächsten zwanzig Jahre das Glück, dass ihm Schocks wie jener, der ihn zum Umzug in die Stadt veranlasst hatte, erspart blieben. Aber Zwischenfälle gab es durchaus. In den verschrobenen autobiographischen No-

tizen, die er gegen Ende seines Lebens zu Papier brachte, spielt er verschämt auf eine ganze Reihe sexueller Abenteuer an. Ein Wüstling war er aber nicht: »Ich habe immer Türen eingerannt, die bereits offen standen, und Freundschaften habe ich stets respektiert«, schrieb er zu seiner Verteidigung. Die Ehe erschien ihm aber nie reizvoll: »Unauflösliche Gelübde sind ein mittelalterliches Dogma, Verpflichtungen, die der Natur zuwiderlaufen und für die es in der rationalen, fortschrittlichen Umwelt, in der wir uns befinden, keine Daseinsberechtigung gibt.« Er blieb bis zum Ende seiner Tage Junggeselle und war glücklich dabei.

Das Traurigste in Artusis neuem Leben war das Schicksal seiner Schwester Geltrude. Nachdem sie in Forlimpopoli von den Banditen missbraucht worden war, verlor sie den Verstand. Im Jahr 1855 wurde eine Manie diagnostiziert, und man wies sie in ein Asyl ein; dort verbrachte sie den Rest ihres Lebens, und den Bruder, der für ihren Unterhalt aufkam, erkannte sie nicht mehr. Als Artusis Mutter im April 1859 starb, war er vor Trauer wochenlang krank. Vom Bett aus hörte er die Demonstration, die den Großherzog Leopold II. zur Flucht veranlasste und die Toskana zu einem Teil des Königreiches Italien machte. Artusis zweite Pflicht war die Versorgung zweier Schwestern, die allmählich in die Jahre kamen und eindeutig nach den Annehmlichkeiten der Ehe strebten. (»Wer jemals erlebt hat, was es bedeutet, eine alte Jungfer im Haus zu haben, wird bestätigen, welche Qual es ist, sie zu ertragen.«) Das Problem wurde mit einem einfachen Mittel gelöst: durch Erhöhung der Mitgift. Wie er stolz berichtete, wurden beide Schwestern zu treuen Ehefrauen.

Im Jahr 1870 war Pellegrino Artusi durch Handel, Investitionen und ein wohlmeinendes Messen mit zweierlei Maß in häuslichen Angelegenheiten so reich und aller Pflichten ledig geworden, dass er sich in ein neues, geräumiges Haus am Stadtrand zurückziehen konnte. Mit fünfzig Jahren konnte er endlich in seinem größten Vergnügen schwelgen: der intellektuellen Beschäftigung. Er besuchte Bibliotheken und Vorträge, wobei sich eine Leidenschaft für Anthropologie und Literatur entwickelte. Unter anderem schrieb er zwei Bücher über Dichter: eine Lebensbeschreibung über Ubo Foscolo und einen Kommentar zu einigen Briefen von Giuseppe Giusti. Die Einfüh-

rung zu dem zweiten, 1881 erschienenen Werk verrät eine Bescheidenheit, die Artusi ehrt, den Verkaufszahlen aber sicher nicht dienlich war: »Möge Gott Sie vor dem Gähnen bewahren«, wünscht er seinen Lesern. Beide Bücher hatten keinerlei Wirkung. Durch diese Fehlschläge verärgert, plante er nun ein Buch, das es ihm mit einem einfachen, praktischen Thema erlauben würde, vorsichtig die Nase in jene literarischen Kreise zu stecken, die er bisher nicht beeindrucken konnte: *Die Wissenschaft des Kochens und die Kunst des Genießens.*

Piazza Massimo d'Azeglio

Bisher war Artusis Leben in Florenz alles andere als bemerkenswert gewesen, die Stadt am Arno hatte aber in der gleichen Zeit einen so tief greifenden Wandel durchgemacht wie vielleicht noch nie in ihrer Geschichte. Diese Verwandlung der Stadt spiegelte sich auch in der *Wissenschaft des Kochens* wider.

Im September 1864 wurde zum allgemeinen Erstaunen bekannt, dass Florenz die neue Hauptstadt Italiens werden sollte. Als der umtriebige Romanschriftsteller und Staatsmann Massimo d'Azeglio einige Jahre zuvor die Ansicht vertreten hatte, Florenz werde einen guten Regierungssitz abgeben, hatte man ihn nur mit Hohn und Spott bedacht. Aber im Lauf eines Ausschlussverfahrens gewannen seine Argumente neues Gewicht. Turin, das seit der Vereinigung als Hauptstadt fungiert hatte, lag zu weit nördlich. Neapel war zwar immer noch die größte Stadt der Halbinsel, es lag aber zu weit südlich und war viel zu chaotisch. Rom, das in den Augen nahezu aller die natürliche Hauptstadt Italiens war, gehörte dem Papst und war durch einen Ring französischer Bajonette geschützt.

Florenz hatte zu jener Zeit insgesamt rund 100000 Einwohner. Jetzt mussten zusätzlich 30000 Menschen – Politiker, Beamte, Journalisten und Anwälte samt ihrem Anhang – untergebracht werden. Hastig plante man Wohnstraßen, Einkaufspassagen, breitere Brücken, Kasernen und einen Bahnhof. Der Fortschritt verlangte Hygiene, Licht, Luft und eine gesunde Trennung der gesellschaftlichen Schichten, die bisher in unangenehm intimer Nähe nebeneinander im alten

Zentrum wohnten. Italiens wohlanständige Bürger wollten in geräumigen Cafés und Theatern sitzen, in die glitzernden Schaufenster neuer Geschäfte blicken und auf baumbestandenen Boulevards flanieren, ohne über Straßenräuber oder Fischverkäufer zu stolpern. Der Alte Markt und das Ghetto wurden für den Abriss vorgesehen. Zwanzig Jahre früher als Neapel wurde Florenz »ausgeweidet«.

Die hygienische Verwandlung von Florenz verlief nicht ganz nach Plan. Frankreich zog seine Truppen 1870 aus Rom zurück, und wenig später wurde der italienische Staatsapparat vom Arno an den Tiber verpflanzt. Große Teile Italiens jubelten darüber, aber Florenz stand nun durch sinkende Immobilienpreise am Rand einer finanziellen Katastrophe. Im Jahr 1878 gab der Stadtrat den Kampf auf, trat geschlossen zurück und erklärte den Bankrott der Stadt. Dennoch ging die Erneuerung schubweise weiter. An den Platz des Alten Marktes trat eine geräumige neue Piazza mit einer Reiterstatue des Königs in der Mitte. Die mittelalterlichen Mauern am rechten Flussufer wurden abgerissen und durch einen breiten Boulevard ersetzt. Unmittelbar innerhalb davon, am früheren Ostrand der Stadt, entstand auf den verlotterten Obstplantagen des Mattonaia-Viertels ein nüchtern-eleganter Platz. In seiner Mitte legte man einen kreuz und quer von Kieswegen durchzogenen Garten an, in dem Kinder unter Aufsicht ihrer Eltern oder Kindermädchen spielen konnten. Dies war die Piazza d'Azeglio, und dort lebte nun Pellegrino Artusi.

Heute erinnert eine Gedenktafel an die Stelle, an der *Die Wissenschaft des Kochens* verfasst wurde: Dort, an der Piazza d'Azeglio Nummer 25, stand Artusis Altersruhesitz. Wie sich herausstellte, war der Name angemessen: Massimo d'Azeglio hatte nicht nur den Vorschlag geäußert, Florenz solle die patriotische Pflicht auf sich nehmen und Italiens Hauptstadt werden, sondern er war auch der Urheber des am häufigsten zitierten Grundsatzes in der italienischen Geschichte: »Italien ist gemacht, jetzt müssen wir die Italiener machen.« Mit anderen Worten: Italien war zwar ein einheitlicher Staat, die Italiener waren aber noch kein einheitliches Volk. D'Azeglios Ausspruch verkörperte schon bald den Eifer beim Aufbau der Nation, der sich in dem neuen Land auf alle Aspekte des Lebens auswirkte. Bürgerliche Italiener fanden vielfältige Wege, um das patriotische Evangelium zu verbreiten:

Schulbücher und Denkmäler, Schützenvereine und Straßennamen. Ein Bürger jedoch, Pellegrino Artusi, leistete einen weniger chauvinistischen, dafür aber dauerhafteren Beitrag dazu, die Italiener »zu machen«. *Die Wissenschaft des Kochens* ist ein Produkt der Ideale, die beim Umbau von Florenz in Beton gegossen wurden; es ist für das Kochen, was die Piazza d'Azeglio für die Stadtplanung ist. Durch Artusi wurden die Angehörigen der städtischen Mittelschicht zu den Architekten der nationalen Küche.

Auf den ersten Seiten gibt *Die Wissenschaft des Kochens* Ratschläge über hygienische Grundsätze: Man soll beispielsweise in einer hellen, gut durchlüfteten Wohnung leben und mäßige körperliche Betätigung betreiben. Alles ist mit Artusis Fröhlichkeit und guter Laune gewürzt: »Manche Fachleute für Hygiene empfehlen, man solle während des ganzen Mittagessens nur Wasser trinken und sich den Wein für das Ende aufheben. Tun Sie das, wenn Sie den Mut dazu haben, mir erscheint es allerdings zu viel verlangt.« Als Bürger sollte man sich bescheiden, vielfältig und einheitlich ernähren: Nur Banditen und Aristokraten wechselten zwischen nagendem Hunger und Übelkeit erregender Völlerei. Mit seiner üblichen forschen Art erklärt Artusi, an wen sich sein Buch richtet:

> Wie man leicht erkennt, richtet sich das, was ich hier geschrieben habe, an die wohlhabenden Schichten der Gesellschaft. Menschen, die vom Glück weniger begünstigt wurden, sind trotz ihrer selbst gezwungen, aus der Not eine Tugend zu machen und sich mit dem Gedanken zu trösten, dass ein spartanisches, aktives Leben für eine gute Gesundheit sorgt und den Körper widerstandsfähig hält.

Zwischen der groben, ungenießbaren Massenküche und der verfeinerten, französisch beeinflussten Küche des Adels entwickelt *Die Wissenschaft des Kochens* ein Ethos des respektvollen Essens; es richtet sich an die bürgerlichen Haushalte, die jetzt in Italien landauf, landab an den Piazze d'Azeglios lebte. Er gibt handfeste Tipps: Wenn man einige Tropfen Terpentin in den Nachttopf gibt, nachdem man zum Abendessen Spargel gegessen hat, verwandelt sich der unanständige Geruch des spargelgeschwängerten Urins sofort in süßen Veilchen-

duft. Immer behält er die Kosten der einzelnen Gerichte im Blick, denn Verschwendung ist für ihn ebenso vulgär wie Protzigkeit. Manche Gerichte eignen sich »nicht für die Präsentation vor anderen außerhalb der Familie«; dies gilt beispielsweise für *pollo in porchetta* (ein ganzes Huhn, das in einer Kasserole in Butter gebraten wird, nachdem man es mit Schinken, Knoblauch, ein paar Stücken Fenchel und dem unvermeidlichen Pfeffer gefüllt hat), oder für einen Eintopf aus Lammkopf mit Tomatensoße und Brühe. Andere »werden keinen schlechten Eindruck machen«, wie beispielsweise eine Suppe aus den orangefarbenen Kaiserpilzen, die in den Bergen rund um die Stadt gediehen. Artusi empfiehlt, 500 Gramm dieser Pilze vorsichtig mit fünfzig Gramm fettem Speck, fünfzig Gramm Butter und ein wenig gehackter Petersilie anzudünsten; dann lässt man sie in Brühe zehn Minuten köcheln, und schließlich gibt man ein ganzes Ei, ein Eigelb und eine Handvoll Parmesan hinzu; angerichtet wird das Ganze mit einigen Croutons.

Als Artusi an die Piazza d'Azeglio Nummer 25 zog, kannte er von dem neuen italienischen Staatsgebiet mehr als die große Mehrzahl seiner Landsleute. Auf seinen beruflichen Reisen – manche davon mit seinem Vater, andere allein – war er weit herumgekommen. Schon 1847 hatte er die eine Woche dauernde Kutschenreise von Forlimpopoli nach Rom auf sich genommen, dann war er zwei Monate dort geblieben. Ungefähr zur gleichen Zeit hielt er sich außerdem auch zehn Tage in Neapel auf. Viel später wurden Reisen an Orte wie Padua, Mailand und Turin durch die neu gebaute Eisenbahn wesentlich einfacher und schneller. Aber die Region, die Artusi am besten kannte und in der er zahllose *osterie*, *locande* und *trattorie* besucht hatte, war ein Dreieck in Mittelitalien: Es reichte von der Adria von Rovigo bis nach Senigallia und dann über die Apenninen bis nach Livorno an der toskanischen Küste. Entscheidend war, dass er sich insbesondere in dem kulinarischen Schmelztiegel Bologna, den er als Student kennengelernt hatte, sehr wohl fühlte. In der *Wissenschaft des Kochens* schreibt er: »Wenn man hört, dass die Bologneser Küche erwähnt wird, sollte man sich tief und respektvoll verbeugen, denn das hat sie verdient.«

Gastronomisch betrachtet, überbrückte Artusi die Apenninen – das

Gebirge ist eigentlich auch kulinarisch eine Grenze. Er wuchs in der Tradition der Emilia Romagna mit Schweinefleisch, Schinken, Speck und frischer Pasta auf, aber er verstand auch die auf Öl basierende Küche der Toskana mit ihrer Vorliebe für Rindfleisch, Fisch, Hülsenfrüchte und Gemüse. Diese beiden ganz unterschiedlichen Traditionen bildeten einen ausgezeichneten Rahmen, in den sich auch andere regionale Gerichte einfügen ließen.

Als Artusi *Die Wissenschaft des Kochens* schrieb, brachte er alle diese groben Kochkenntnisse in eine systematische Form. In seiner eigenen Küche probierte er Rezepte aus: Seine beiden treuen Diener, Marietta Sabatini aus der nördlichen Toskana und Francesco Ruffili aus Forlimpopoli, kochten nach seinen Anweisungen.

Auf der Grundlage von Erinnerungen und Experimenten entwarf *Die Wissenschaft des Kochens* also ein Porträt Italiens im Spiegel seiner Lebensmittel. Aus seiner eigenen Region, der Romagna, kamen die *passatelli*, wurmförmige, frische Pasta, zu deren Herstellung man einen Teig aus Semmelmehl, Parmesan, Ei und Knochenmark durch ein Sieb oder ein besonderes Gitter presste (»In der ganzen Romagna gibt es nur wenige Familien, die ein solches Gerät nicht besitzen«, erklärt Artusi). Von der Küste der Toskana, aus Livorno und Viareggio, stammen zwei Rezepte für *cacciucco*, eine Fischsuppe. Die Küstenstädte auf der gegenüberliegenden Seite, an der Adria, steuern ebenfalls eine Fischbrühe bei. Aus der Gegend um Rovigo im Mündungsgebiet des Po kommt ein kräftiges, herzhaftes Gericht aus Huhn und Reis – das Geheimnis dieses Tellergerichts erfuhr Artusi von der Inhaberin eines Wirtshauses, als er auf dem Weg zu einer Handelsmesse war. Besondere Aufmerksamkeit schenkte er einigen Klassikern: Für das typische Mailänder Safran-*risotto* gibt es drei verschiedene Rezepte. Aus Sizilien führt er *maccheroni* mit frischen Sardinen und wildem Fenchel auf. Aus Lodi in der flachen Poebene südöstlich von Mailand bezog er einige einfache Rezepte für Gebäck aus Käse und *polenta*. Er beschreibt violette römische Broccoli, die zuerst gekocht, dann gewürzt, in heißem Fett gewendet und schließlich durch Weißwein, den man einkochen lässt, aromatisiert werden. Manche Zutaten werden je nachdem, woher das Rezept stammt, ganz unterschiedlich verwendet: Gepökelten Kabeljau kann man unter anderem auf

Bologneser oder Florentiner Art zubereiten. Ebenso gibt es alte Lieblingsgerichte wie Aal aus Comacchio und neapolitanische Pizza – womit natürlich nicht der krankheitsträchtige Teigfladen mit Tomaten und Käse gemeint ist, sondern das Mandelgebäck.

Artusis kulinarisches Panorama Italiens zeigt, dass die Tomatensoße sich von ihrem Ausgangspunkt in Neapel mittlerweile bis in den letzten Winkel Italiens verbreitet hatte. Auch die Kartoffel war in vollem Umfang anerkannt und wurde für Gerichte wie Kartoffel-*gnocchi* verwendet. Dagegen hatten die Gewürze ihren Reiz verloren. Italiens Tischzivilisation war in der modernen Zeit angekommen.

Blickt man jedoch heute auf die *Wissenschaft des Kochens* zurück, erkennt man nur allzu leicht, wie verzerrt und unvollständig Artusis kulinarische Landkarte Italiens ist. Manche Regionen, insbesondere die Romagna, die Toskana und Bologna, sind überrepräsentiert; andere, beispielsweise Sizilien, werden nur am Rande erwähnt. Noch andere, darunter Sardinien und das Festland südlich von Neapel, existieren überhaupt nicht. Artusis Buch verrät auf jeder Seite kleine Vorlieben für bestimmte Regionen. Man braucht nur seinen Respekt für die Mailänder Zubereitungsart von Kalbshaxen oder *osso buco* (»die Mailänder machen es am besten, deshalb möchte ich es ohne Furcht vor dem Vorwurf der Voreingenommenheit unumwunden beschreiben«) mit der viel weniger ehrerbietigen Einstellung gegenüber den neapolitanischen *maccheroni* zu vergleichen: Diese, so erklärt er recht abwertend, haben ihren besonderen Reiz vor allem für »Menschen, die in Tomatensoße schwimmen«. Als junger Mann hatte sich Artusi in Neapel darum bemüht, mit *maccheroni* zurechtzukommen, die nur mit Pfeffer und scharfem Käse gewürzt waren, und er hatte nach einem »verfeinerten Restaurant« gesucht, wie er es nannte, weil sie dort mit einer schönen Bechamelsoße serviert wurden – was in Neapel alles andere als üblich war. Insgesamt verhehlt Artusi nicht, dass er seine kulinarischen Kenntnisse über die italienischen Regionen südlich der Toskana vorwiegend aus Restaurantbesuchen erlangte. Eines der beliebtesten Gerichte in Rom ist beispielsweise die *saltimbocca* (wörtlich »Spring-in-den-Mund«): Dünne Kalbskoteletts, auf denen mit einem Zahnstocher ein Salbeiblatt und eine Scheibe Parmaschinken festgesteckt sind, werden in Butter gebraten – und zwar länger auf der

Fleischseite, damit der *prosciutto* nicht hart wird. Artusis Rezept ist ausgezeichnet, aber es beginnt mit einer Formulierung, die sich heute wie ein Geständnis liest: »Ich habe sie in Rom in der Trattoria Le Venete gegessen, deshalb kann ich sie genau beschreiben.«

Aber letztlich ist es kleinlich, ihn wegen seiner einseitigen Einstellungen oder Auslassungen zu kritisieren. In einem so neuen, vielgestaltigen Land konnte man nicht erwarten, dass irgendjemand das gesamte kulinarische Spektrum der verschiedenen Regionen erfassen würde. In Anbetracht der Verhältnisse seiner Zeit vollbrachte Artusi eine gewaltige Leistung. Nahezu allein brachte er den so lange unterbrochenen gastronomischen Dialog zwischen den Städten Italiens wieder in Gang. Auf seine sensible, konservative Weise war er ein Visionär, der die Tischzivilisation wieder in den Lebensmittelpunkt der Nation rückte.

Das Schlimme war nur, dass es offenbar niemand bemerkte.

Das Märchen von Aschenputtel

Auch nachdem Artusi *Die Wissenschaft des Kochens* geschrieben hatte, war er von seinem Streben nach Zustimmung derer, die im Kulturleben von Florenz etwas zählten, nicht geheilt. Zuerst zeigte er das Rezeptbuch einem Literaturwissenschaftler – aber der rümpfte darüber die Nase. Dann schickte er es einigen Verlegern aus Florenz und lud sie zum Mittagessen ein. »Es könnte funktionieren, wenn Doney es geschrieben hätte«, klagten sie – Doney war der Inhaber des bekanntesten Restaurants und Cafés der Stadt in der Via Tournabuoni. Ein Kochbuch, auf dessen Umschlag kein bekannter Name stand, hatte es damals wie heute schwer. Der Stapel der ablehnenden Briefe wuchs weiter, bis Artusi schließlich starrsinnig tausend Exemplare auf eigene Rechnung drucken ließ. Aber auch danach gingen die Demütigungen weiter: Zwei Exemplare spendete er in Forlimpopoli für eine Wohltätigkeitstombola, aber die Gewinner tauschten ihre Preise gegen Tabak ein.

Die Rettung brachte Italiens bekanntestes Sexsymbol aus der wissenschaftlichen Welt: Dass der Anthropologieprofessor Paolo Mante-

gazza eine verblüffende Ähnlichkeit mit Buffalo Bill hatte, fiel auf, als der sagenumwobene Cowboy-Schauspieler 1890 in Florenz war. Mantegazza hatte sich mit der Erforschung von Grenzgebieten der Hygiene einen Namen gemacht: Titel wie *Die Hygiene der Schönheit* (1870), *Formen der menschlichen Ekstase* (1887) und vor allem der internationale Bestseller *Die Hygiene der Liebe* (1878) lockten stets ein großes, vorwiegend weibliches Publikum in seine öffentlichen Vorträge. Er vertrat auch die Ansicht, Kokain werde der Arbeiterklasse mehr Schwung verleihen, und schrieb viel über die Hygiene des Essens. Als Mantegazza von Artusi ein Exemplar der *Wissenschaft des Kochens* erhielt, erkannte er sofort die Vorzüge des Buches; ihm gefiel der moderne Geist, und begeistert erwähnte er es in mehreren Vorträgen. Damit hatte *Die Wissenschaft des Kochens* den prominenten Unterstützer, den das Buch brauchte: Mantegazzas Empfehlung ließ die Verkaufszahlen explosionsartig anwachsen.

Artusi managte alles von zu Hause aus: Um das Buch zu kaufen, musste man ihm persönlich schreiben; außerdem signierte er jedes Exemplar als Garantie gegen billige Nachahmungen. Erst als das Unternehmen so groß wurde, dass es das Haus an der Piazza d'Azeglio sprengte und seine Diener es nicht mehr schafften, Hunderte von Exemplaren zu verpacken und in alle Teile Italiens zu verschicken, vertraute er es einem befreundeten Verleger an. Im Jahr 1902, mit der sechsten Auflage, wurden aus den Hunderten von Exemplaren bereits Tausende. Artusi, ein kluger alter Geschäftsmann, drückte die Preise, die er den Druckereien zahlte, und gleichzeitig erhöhte er den Anteil, den er aus dem Verkauf erhielt; außerdem förderte er den Verkauf durch Zeitungsanzeigen und indem er Freiexemplare an Frauenvereine schickte. Als er achtzig wurde, war er eifrig damit beschäftigt, sich ein zweites Mal ein Vermögen zu erwerben.

Mit jeder neuen Auflage der *Wissenschaft des Kochens* wuchs die Zahl der Rezepte. Hinter dieser Erweiterung stand eine geschäftliche Logik: Frühere Auflagen waren nun veraltet. Artusis Diener sagten einmal scherzhaft zu einem Besucher: »Wir sitzen fast den ganzen Tag vor diesen Öfen, und der gnädige Herr macht uns mit seinen ständigen Experimenten verrückt.«

Die Rezepte, an denen die Diener so schwer arbeiteten, wurden

häufig von Leserinnen eingeschickt; meist handelte es sich dabei um Frauen, die Artusi mit seinem liebenswürdigen und sogar koketten Ton für sich gewonnen hatte – sein Vorwort begann mit den Worten »Das Kochen ist ein kleines Biest ...« *Die Wissenschaft des Kochens* ist also eigentlich ein Vielautorenwerk, und das ist einer der wichtigsten Gründe für seine historische Bedeutung. Vor 1891 waren Frauen als Kochbuchautorinnen eine Seltenheit. Die Kochkenntnisse der Mittelschichtfrauen und ihrer häuslichen Köchinnen waren ein ungehobener Schatz, ein Geheimnis, das über Generationen hinweg mündlich überliefert oder in privaten Briefen mitgeteilt wurde, weil man allgemein glaubte, es sei einer öffentlichen Erörterung nicht wert. Seit Artusis Zeit wurde dieser Schatz für alle zugänglich: Kochbuchautorinnen sicherten sich einen wachsenden Marktanteil, bis sie in den Zwanziger- und Dreißigerjahren des 20. Jahrhunderts auf diesem Gebiet eine herrschende Rolle spielten. Zu diesem Wandel leistete Artusi einen ungeheuer großen Beitrag. Immerhin war es im Italien seiner Zeit einer Frau sogar gesetzlich verboten, ohne die Erlaubnis ihres Ehemannes eine Zeitung zu abonnieren.

Eine Dame aus Parma schickte ein Rezept für die in der Stadt beliebten *anolini*, halbrunde, gefüllte Nudeltaschen, die nur zu Weihnachten und Ostern verzehrt wurden; eine Zutat für die Füllung sind vier oder fünf Löffel der Säfte, die entstehen, wenn man ein Stück Rindfleisch mit fettem Speck spickt und in Butter anbrät, um es dann acht oder neun Stunden in einer zugedeckten Kasserole köcheln zu lassen. »Ich erkläre, dass ich der erwähnten Dame sehr verpflichtet bin«, bekennt Artusi. Zu den übrigen Rezepten, deretwegen er seinen weiblichen Fans zu Dank verpflichtet war, gehörten gebratene Artischocken-»Koteletts« in Bechamelsoße, gebratener, mit Cognac getränkter Blätterteig, der als »Pizzabüchlein« bezeichnet wurde, ein einfaches *soufflé* mit Gruyèrekäse und Schokoladenkekse, die insbesondere dazu gedacht waren, Frauen nach einer Entbindung wieder zu Kräften kommen zu lassen. An dieser kleinen Stichprobe der Spezialitäten von Mittelschichtmüttern ist der französische Einfluss nicht zu übersehen. Er lässt darauf schließen, dass man in den wohlhabenden italienischen Haushalten während der Jahrhunderte seit der gastronomischen Invasion von jenseits der Alpen gelernt hatte, gallische

Neuerungen zu übernehmen und an das eigene Umfeld, den Rhythmus des italienischen Familienlebens und die lokalen kulinarischen Vorlieben anzupassen.

Die Wissenschaft des Kochens enthält eine ganze Reihe französischer Rezepte, darunter sogar die »Schokoladenohrfeige«, die mehr als hundert Jahre zuvor von dem *Piemonteser Koch, vervollkommnet in Paris* aufgezeichnet wurde. Es gibt auch deutsch beeinflusste Gerichte wie Sauerkraut und Krapfen, ja sogar eine großzügige Kostprobe englischer Klassiker wie Roastbeef (zwei Rezepte), Schweinepastete, Plumpudding und *toad-in-the-hole* (Würste im Schlafrock, wörtlich »Kröte im Loch«). Über den Namen der Letzteren gestattet sich Artusi zwar eine dezente Belustigung, er war aber in der Gastronomie alles andere als fremdenfeindlich. Erfrischend ist die Feststellung, dass der Begründer der modernen italienischen Küche kein einziges Mal das Wort »Tradition« benutzt, das heute so häufig dazu dient, ausländische Gerichte gegenüber den angeblich zeitlosen, echt italienischen Produkten zurückzuweisen.

Gleichzeitig war Artusi aber auch Patriot. Aus seiner Abscheu gegenüber der englischen Art, Gemüse zu essen – »gekocht, ohne Dressing und höchstens mit einem Flöckchen Butter« – macht er keinen Hehl, und wer wollte es ihm verdenken? Insbesondere machte er sich Sorgen, anspruchsvolle ausländische Touristen und ihr so dringend benötigtes Geld könnten die besonderen Qualitäten des italienischen Essens zunichtemachen. In seinem Eintrag über *tagliatelle* beispielsweise nimmt das Rezept nur wenige Zeilen in Anspruch, aber auf eineinhalb Seiten erklärt er, welches Wertsystem dieses Gericht umgibt. Derart lange Pastastreifen, so beharrt er, »müssen den Charakter der Nation bewahren, weil sie etwas ausschließlich Italienisches sind«; es sei nicht gut, sie klein zu schneiden, »wie es dem Geschmack der Ausländer entspricht«. Hätte Artusi den maßgeblichen, 1896 erschienenen Baedeker-Reiseführer über Süditalien gelesen, er hätte vielleicht noch mehr Anlass zur Sorge gehabt: »Die Makkaroni von Neapel werden sehr geschätzt«, steht dort, »aber sie sind in der Regel hart, und man sollte sie deshalb *ben cotti* bestellen« – »gut gekocht«. Die Sitte, Pasta *al dente* zu essen, hatte sich Anfang des 19. Jahrhunderts von Neapel über ganz Italien verbreitet.

Das Gebiet jedoch, auf dem Artusi für das italienische Essen richtiggehend in die Schlacht zieht, ist die Sprache. Schon in einem der ersten Rezepte erklärt er, er werde keine hochgestochenen französischen Bezeichnungen verwenden, sondern um der Würde Italiens willen »unsere schöne, harmonische Sprache« benutzen. Dabei stand er allerdings vor einer echten Herausforderung: Die »schöne, harmonische Sprache« war nämlich noch gar nicht erfunden. Bei Tisch war das Land gespalten: Auf der einen Seite stand das Französische, das bei großen Banketten, in noblen Touristenrestaurants und in Kochbüchern verwendet wurde, auf der anderen die vielen regionalen Dialekte, die von der überwältigenden Mehrheit der Italiener zu Hause bei Tisch gesprochen wurden. Der Herausgeber des wichtigsten Wörterbuches der italienischen Sprache, das zu Artusis Lebzeiten verfasst wurde, hielt es für unmöglich, ein italienisches Kochbuch zu schreiben, weil es die dazu notwendigen Wörter nicht gab. Das Erbe Scappis und anderer Renaissanceköche reichte nicht aus: Italien besaß keinen gemeinsamen Wortschatz, mit dem ein Venezianer und ein Neapolitaner sich über das, was in Töpfen und Pfannen vorging, verständigen konnten.

Selbst für die Minderheit von Artusis Zeitgenossen, die das Italienische tatsächlich beherrschten, war es eine Fremdsprache, eine Schriftsprache, eine Sprache der öffentlichen Angelegenheiten und der Literatur. Nur an zwei Orten war es anders – dort wurde das Italienische häufig auch unter ganz alltäglichen Umständen gesprochen: in Rom, der Stadt der Kirche, in der das Italienische durch die ständige Einwanderung schon seit langem zur *lingua franca* geworden war, und in der Toskana, wo das Italienische in der Sprache der überragenden, aus Florenz stammenden mittelalterlichen Dichter Dante, Petrarca und Boccaccio seinen Ursprung hatte. Wenn es überhaupt ein Kochbuch geben konnte, das auf dem gesamten Gebiet Italiens verstanden wurde, würde sein Wortschatz höchstwahrscheinlich aus Rom und der Toskana stammen.

Als zugewanderter Florentiner brachte Artusi ideale Voraussetzungen mit, um dieses Buch zu schreiben: Er wusste, wie die Bewohner der Toskana über das Essen redeten, aber seine Reisen hatten ihm auch ein Gefühl dafür vermittelt, wo ihr Dialekt denen, die in ande-

ren Landesteilen des Italienischen mächtig waren, fremdartig vorkommen würde. Deshalb enthält *Die Wissenschaft des Kochens* eine kurze Einführung in toskanische Begriffe, die in dem Buch verwendet werden und in anderen Gegenden möglicherweise unverständlich wären. Um was für ein grundlegendes Problem es sich dabei handelte, zeigen einige einfache Beispiele: *lardo* (Speck), *cotoletta* (Kotelett), *tritacarne* (Fleischwolf). Alle diese Wörter sind heute allgemein verbreitet.

Aber der toskanische Dialekt bot nicht alle sprachlichen Lösungen, die Artusi brauchte. In manchen Fällen nennt er einfach den regionalen Namen eines Gerichts, in anderen führt er mehrere Alternativbezeichnungen für den gleichen Gegenstand an: Artischocken beispielsweise heißen entweder *gobbi* oder *cardi*, je nachdem, wo man sich in Italien befindet. Ein weiteres Problem, für das es keine einheitliche Lösung gab, waren die französischen Importe. In manchen Fällen ist das französische Wort so eindeutig, dass man es beibehalten kann: Das gilt beispielsweise für *sauté* oder *gateau*. In anderen Fällen hatte das französische Wort zu Artusis Zeit bereits Eingang in die italienische Sprache gefunden, und seine Schreibung war vertrauter geworden: Das französische Kalbsfrikassee, *fricandeau* genannt, war in Italien zu *fricandò* geworden. Häufiger jedoch hat Artusi Spaß an prosaischen Anpassungen an das Italienische: So wird aus der großartigen gallischen *sauce ravigote* einfach eine weitere »Grüne Soße«.

Die Wörter, die Artusi benutzte, flossen später keineswegs ausnahmslos in das Italienische ein. So versuchte er, das französische *béchamel* durch die liebenswürdige Erfindung *balsamella* zu ersetzen, was ungefähr »delikater kleiner Balsam« bedeutet. Heute sprechen die Italiener prosaischer von *besciamella*: Hier wurde die Aussprache des französischen Wortes ins Italienische übertragen, und ein zusätzliches, am Ende angehängtes *-la* verleiht dem Wort einen gemütlicheren Klang. Dennoch haben es die Italiener Artusi zu verdanken, dass sie nicht jedes Mal, wenn sie außerhalb ihrer Heimatstadt in ein Restaurant gehen, ein dickes Wörterbuch mitnehmen müssen.

Im Jahr 1903 schrieb Pellegrino Artusi eine kurze Autobiographie. In ihr lassen kleine Anflüge von Verbitterung erkennen, dass sie nicht für

die Veröffentlichung bestimmt war, vorwiegend aber war sie offenherzig und verbindlich, wie es zu ihrem Verfasser passt. Als er sich an den Angriff des Fährmanns auf Forlimpopoli erinnerte, der ein solches Unglück und solche Umwälzungen über sein Leben gebracht hatte, musste er weinen. Über kulinarische Fragen enthält das Buch kaum Informationen. In gewisser Weise ist das nicht verwunderlich: Diesen Teil seiner Lebensgeschichte hatte er mit *Die Wissenschaft des Kochens und die Kunst des Genießens* bereits Tausenden von Lesern erzählt. Als er 1911 mit neunzig Jahren starb, hatte sein Kochbuch die 14. Auflage erreicht und enthielt jetzt insgesamt 790 Rezepte, 315 mehr als die erste Auflage von 1891. Als Zeichen der Zuneigung zu seinem Geburtsort verfügte er, dass der größte Teil seines Vermögens zur Begründung eines Heimes für die weniger glücklichen Bewohner von Forlimpopoli verwendet werden sollte. Die zukünftigen Tantiemen für *Die Wissenschaft des Kochens* gingen an seine beiden engagierten Diener Marietta Sabatini und Francesco Ruffili, die so lange mit harter Arbeit dazu beigetragen hatten, seine Vision von der italienischen Küche konkret werden zu lassen.

Artusis Denkmal war sein Prinzip, lokale Esstraditionen zu respektieren und gleichzeitig die Grundlagen für eine echte italienische Küche zu legen. Das Problem bestand nur darin, dass viele Menschen sich einen großen Teil der Lebensmittel auf der nationalen Speisekarte nicht leisten konnten. Für die unterernährten Millionen gab es nur einen Weg, wie ein Italiener zu essen: Sie mussten Italien verlassen.

13. Genua, 1884–1918
Auswanderer und Gefangene

Auswanderer: an Bord der Nord America

Während der vorangegangenen beiden Nächte waren die Straßen hinunter zum Hafen voller dunkler Gestalten gewesen, die sich schützend um ihr wertloses Gepäck zusammendrängten. Viele Auswanderer, die jetzt vor der Passkontrolle Schlange standen, hatten im Freien schlafen müssen. Aus ganz Italien waren sie nach Genua gekommen: Familien aus Venetien, die durch Schulden, Steuern und eine Ernährung aus Zwiebelbrühe und *polenta* von ihren Feldern vertrieben worden waren; Bauern aus den ländlichen Gebieten rund um Mantua – um im Winter zu überleben, mussten sie den Po überqueren und ihre *polenta* mit geschmacklosen schwarzen Tuberosen aufbessern; Arbeiter aus den fieberträchtigen Reisfeldern in der unteren Lombardei, wo verschimmeltes Brot, ranziger Speck und *polenta* der einzige Lohn für lange Tage in gebückter Haltung waren, die Arme und Beine im schleimigen Wasser, der Rücken von der Sonne verbrannt. *Polenta*, *polenta* und immer wieder *polenta*. Auch Süditaliener standen in der Schlange: Menschen aus Kalabrien, die ihr »Brot« aus wilden Linsen herstellten – es klebte im Mund wie Schlamm und Sägemehl; Landarbeiter aus der Basilicata, die in Schweineställen schliefen und nur einmal im Jahr den Geschmack von Fleisch kosteten – es sei denn, eines ihrer Tiere starb an einer Krankheit. Aus Apulien kamen die Arbeiter der Großgrundbesitzer, die jeden Abend Schlange

standen, um das zu essen, was ihr Diensthert ihnen anbot: die Überreste eines flachen, schwarzen Brotlaibes in einem Topf voller heißer Brühe mit ein paar Tropfen Öl.

Die kleinen Gruppen, die aus dem Zollbüro traten und den Kai überquerten, wussten, dass sie Glück gehabt hatten. Andere hatten es nicht so weit geschafft. Manche waren von Auswanderungsvermittlern betrogen worden und kehrten als Bettler nach Hause zurück. Andere hatten die medizinische Untersuchung nicht bestanden. Ein roter, geschwollener Mund, verfärbte, sich abschälende Haut, zitternde Hände, Kurzsichtigkeit, Schwermut, Gedächtnisverlust, Schwachsinn: Die Symptome der Pellagra ließen sich kaum verbergen, jener Krankheit, die bei ausschließlicher Ernährung mit Maisbrei durch Niacinmangel entsteht. *Polenta, polenta* und immer wieder *polenta.*

Mi emigro per magnar. Ganz gleich, in welchem Dialekt das ausgesprochen wurde, der Grund, warum die Menschen an Bord des Dampfschiffes *Nord America* gingen, war immer der gleiche: Ich wandere aus, damit ich essen kann. Jenseits der Gangway, so sagten sie sich, lag vielleicht keine bessere Zukunft, aber schlimmer konnte es kaum kommen.

Später, als der Abend hereinbrach und die *Nord America* ihre Leinen losmachte, versammelten sich die Passagiere der dritten Klasse am Bug. Über ihnen zog sich in einem weiten Halbkreis die Stadt hin, die als »La Superba« bekannt war. Unmittelbar nach der Vereinigung Italiens hatten die Stadtväter von Genua dem berühmtesten Sohn ihrer Stadt eine gewaltige Marmorstatue gewidmet. Sie blickt aufs Meer und stützt sich auf einen Anker; zu Füßen des Mannes kniet eine nackte Jungfrau mit Federhaarschmuck – ein Symbol für Amerika. Die Inschrift lautet:

Er weissagte eine neue Welt,
und verband sie zum immerwährenden Nutzen mit der alten.
Für Christoph Kolumbus
Das Vaterland

Seit der Fertigstellung der Statue war Genua durch den »immer währenden Nutzen« Amerikas stärker geworden. Seine Außenbe-

zirke kletterten an den Hügeln hinauf. Der Hafen erstreckte sich immer weiter ins Meer, weil große, auf Barkassen montierte Kräne gewaltige Felsblöcke an ihren Platz hoben und so die Neue Mole erweiterten. Immer mehr Waren von jenseits des Atlantiks überquerten die Kaimauern: Baumwolle und Getreide aus Nordamerika, Zucker und Kaffee aus Brasilien – und italienische Auswanderer.

Vom Deck der *Nord America* blickte ein alter toskanischer Bauer im mitgenommenen grünen Mantel zurück auf das Licht des Amphitheaters der Stadt, hob in ohnmächtiger, sarkastischer Wut die Faust und rief: »*Viva l'Italia!*«

Es wird nicht oft darauf hingewiesen: Der Export hungriger Bauern war ein seltsamer Weg, auf dem Italien seinem Essen den Weg zu weltweiter Beliebtheit ebnete. Die Iren, auch sie eine ländliche Bevölkerung, die durch den Hunger zur massenhaften Auswanderung gezwungen wurde, hatten auf die Esskultur Amerikas oder der ganzen Welt nicht entfernt den gleichen Einfluss. Man hätte damit rechnen können, dass die Italiener, die in die Neue Welt kamen, wie die Iren andere Wege als das Essen wählten, um ihrer Identität Ausdruck zu verleihen. Vielleicht wäre es logischer gewesen, wenn sie sich die gleiche Einstellung zu eigen gemacht hätten wie der alte toskanische Bauer im verschlissenen grünen Mantel – wenn sie also die metaphorische Faust gegen alles erhoben hätten, was nach Italien schmeckte. In Wirklichkeit aber war die Massenauswanderung nach Amerika einer der wichtigsten Gründe dafür, dass es heute auf der Erde kaum noch einen Ort gibt, an dem man keine Pizza und Pasta findet. Fast ebenso weit verbreitet ist das *pesto*, Genuas berühmtester Beitrag zur italienischen Küche. Manche italienischen Gerichte sind heute Gerichte der ganzen Welt.

Warum erlangte das italienische Essen in Nord- wie in Südamerika so große Beliebtheit? Und warum aßen die Menschen, die aus ganz verschiedenen Regionen Italiens in die Neue Welt kamen, überhaupt so typisch italienisch? Der gute Geschmack ist nur ein Teil der Erklärung. Letztlich lag es an der tiefen Verbindung zwischen Identität und Essen, dass die »zusammengedrängten Massen« schlecht ernährter Auswanderer an den Küsten Amerikas zu Wegbereitern der italieni-

schen Küche wurden. Mit anderen Worten: Neben den brutalen sozioökonomischen Tatsachen spielten Gefühle eine mindestens ebenso große Rolle für den Erfolg der *cucina italiana* auf der anderen Seite des Atlantiks. Dabei darf man aber nicht vergessen, dass die Auswanderer ihr Land gerade deshalb verließen, weil ihnen die italienische Tischzivilisation verschlossen blieb. *Polenta* und andere Armengerichte erinnerten sie Tag für Tag daran, dass sie davon ausgeschlossen waren. Die Identität mancher bäuerlichen Auswanderer wurde sicher durch das Essen geprägt, aber es beschwor in ihnen keine nostalgischen Gefühle herauf: Bei ihrer Abreise waren ihre Einstellungen durch Neid, Wut und Ehrgeiz gekennzeichnet, und damit wurde das Essen nach ihrer Ankunft zu einem Kennzeichen dafür, wer sie waren.

Den Bericht über die Abreise der Auswanderer, mit dem dieses Kapitel begann, verdanken wir dem Schriftsteller Edmondo De Amicis. Der frühere Soldat mit seinen gelockten Haaren, der wenig später mit einigem Abstand zum bestverkauften Autor Italiens wurde, berichtete über seine Eindrücke bei der Einschiffung von 1600 Männern, Frauen und Kindern, die am Abend des 10. März 1884 an Bord der *Nord America* gingen. Drei Wochen später landete er mit ihnen in Uruguay. Seine Atlantiküberquerung war eine jener seltenen Gelegenheiten, bei denen ein Autor der Zeuge ganz normaler Ereignisse wird und sie zu Bildern macht, die sich auf die Denkweise einer ganzen Nation auswirken. Seine leidenschaftliche Schilderung des Elends der Auswanderer schuf die Voraussetzungen für die Antwort Italiens auf den massenhaften transatlantischen Exodus.

In dem gleichen Jahr 1884, in dem die *Nord America* nach Montevideo fuhr, verließen insgesamt 50 000 Auswanderer das Land über Genua in Richtung Brasilien, Uruguay und Argentinien. Damit blieb die Stadt zwar Italiens führender Ausreisehafen, die Zahl der Auswanderer nahm aber in späteren Jahren noch gewaltig zu. Als die Emigrationswelle 1913 ihren Höhepunkt erreichte, wurde die Zahl der Ausreisenden für alle italienischen Häfen zusammen offiziell mit 872 000 angegeben. Jetzt waren die Vereinigten Staaten der wichtigste Bestimmungsort. Zwischen 1876 und dem Ersten Weltkrieg reisten insgesamt mehr als siebeneinhalb Millionen Italiener mit dem Schiff in die Neue Welt.

De Amicis war kein Soziologe: Klugerweise schrieb er seine Informationen über die Ernährung der Bauern zum größten Teil aus maßgeblichen Quellen ab, manchmal sogar Wort für Wort. Als erfahrener Autor sentimentaler Reiseberichte reizte ihn an der Geschichte der Auswanderer vor allem das Rätsel ihrer Gefühle – das dem Blick eines Soziologen häufig entgeht. Seine Kunst bestand darin, den Bericht über die Reise zu einer menschlichen Komödie mit überragenden Gestalten, herzzerreißenden Szenen und patriotischem Höhepunkt zu machen. Aber gerade mit diesem Hang zur Sentimentalität achtete er auch besonders aufmerksam darauf, welche Gefühle die Passagiere der *Nord America* im Hinblick auf das Essen empfanden.

Auf dem Ozean, so der Titel von De Amicis' Reisebericht, wurde innerhalb der ersten zwei Wochen nach Erscheinen zehnmal nachgedruckt. Dass es sich so gut verkaufte, lag natürlich nicht nur an dem grausigen, ganz Italien umfassenden Kaleidoskop der Unterernährung an Bord der *Nord America*. Auch Sex trug zum Erfolg bei – das Thema stand auf der Tagesordnung, kurz nachdem das Dampfschiff die Anker gelichtet hatte. Der vulgäre Genueser Kapitän erlässt für alle Passagiere, ob reich oder arm, einen strengen Moralkodex. Sein Schlagwort lautete: »*Porcaie* a bordo ne véuggio« – »*Schweinkram*: Das will ich an Bord nicht haben.« Einem älteren, buckligen Seemann erteilt er sogar den Befehl, Paare zu trennen und den Eingang zum Frauenschlafraum der dritten Klasse nach Einbruch der Dunkelheit zu bewachen. Die Maßnahmen sollten sich als vergeblich erweisen.

Als die *Nord America* aus dem Mittelmeer in den Atlantik fuhr, wurde das Schiff immer stärker zum Mikrokosmos einer Nation, die zwischen Reich und Arm gespalten war, zwischen den Auswanderern, die sich im Bug in jedem verfügbaren Winkel drängten, und den Passagieren der Ersten und Zweiten Klasse, die auf einem abgetrennten Teil des Achterdecks Licht und Luft genossen. Unter gastronomischen Gesichtspunkten gab es Italien an Bord der *Nord America* zweimal: Zu dem einen gehörten Menschen, die hartes Brot und Suppe aus Blechnäpfen auf ihrem Schoß löffelten, das zweite war die Oberschicht, die zusammen mit dem Kapitän *maccheroni* aß.

Auf derart engem Raum konnten Spannungen während der Über-

fahrt kaum ausbleiben. De Amicis trieb sich mit unbehaglichen Gefühlen zwischen den Passagieren der Dritten Klasse herum und hörte sie genüsslich darüber reden, was die massenhafte Abwanderung von Arbeitskräften für ihre früheren Chefs bedeutete: »Wenn wir alle weg sind, werden sie auch an Hunger sterben.« Der alte toskanische Bauer im grünen Mantel erwies sich als eine Art Unruhestifter, und das Thema seiner flammenden Brandreden war das Essen. Hin und wieder warf er seinen Blechnapf angewidert von sich, oder er schimpfte in Richtung der Küche und behauptete, jeder, der hier noch esse, habe »ausverkauft«. Als ein alter Piemonteser an Lungenentzündung starb, behauptete der toskanische Bauer, man habe dem Verstorbenen das Spülwasser anstelle der Suppe gegeben. Wie es auf solchen Atlantiküberquerungen üblich war, wurden die widerspenstigen Mäuler der Dritten Klasse vorübergehend mit einer Portion Frischfleisch gestopft – genau zu diesem Zweck hatte das Dampfschiff lebende Tiere an Bord.

Zu dem toskanischen Radikalen mit seinem grünen Mantel gab es in der Ersten Klasse eine Art *alter ego*: einen pausbäckigen Genueser Feinschmecker mit nur einem Auge und einem Bart wie eine Pferdehaarbürste. Er verkörperte für De Amicis die selbstzufriedene Verachtung der Oberklasse gegenüber den Armen. Der Mann hielt sich stundenlang in Lagerräumen und Küche auf, inspizierte die Zutaten und tauschte Tipps mit den Köchen aus. Besonders stolz war er darauf, dass er stets als Erster bekannt geben konnte, was es zum Abendessen gab: Hühnerbrust in Madeira, Leberpastete, *maccheroni al sugo*. Den größten Spaß machte es ihm, bei Tisch Urteile über das Repertoire des Küchenchefs abzugeben: »ein etwas zu großer Widerwille gegen Eintopf«, »stark in Süßspeisen«, »diese gemischte Bratenplatte gestern Abend – du liebe Güte!«

Als das Schiff sich den Tropen und der Hitze näherte, nahmen nicht nur Langeweile und Tratsch zu, sondern auch die Spannungen sowohl im Hinblick auf das Essen als auch in sexuellen Dingen. Der »Schweinkram« war in der Ersten Klasse ebenso verbreitet wie in der Dritten – von den schüchternen Frischvermählten, die das halbe Schiff wach hielten, weil sie in ihrer Kabine nachts »spanische Verben aufsagten« über den Operntenor, der unter Deck nach bäuerlichen

Schönheiten suchte, bis zu der Schweizer-Italienerin in schwarzen Seidenstrümpfen, die ihren weltfremden Ehemann mit dem argentinischen Politiker, dem jungen Mann aus der Toskana und dem Operntenor betrog. Darauf bemerkte der bucklige Alte verzweifelt: »Se e' porcaie pesassan, saiescimo zà a fondo« – »Wenn Schweinkram schwer wäre, würden wir schon auf dem Meeresboden liegen.«

Einige Tage vor der Ankunft in Montevideo geriet die *Nord America* in einen schweren Sturm. Der einäugige Genueser Feinschmecker, der sich vom Stampfen und Rollen des Decks nicht abschrecken ließ, schlich in die Küche und suchte nach ein paar Scheiben Schinken oder kaltem Braten. Plötzlich machte das Schiff einen Satz, er wurde gegen einen Stahlträger geschleudert und zog sich eine Platzwunde am Kopf zu: die wohlverdiente Strafe für den Gastro-Snob.

Auch der militante Toskaner gab keine Ruhe: Er setzte eine Petition auf, ließ sie (mehr schlecht als recht) von 47 Passagieren der Dritten Klasse unterschreiben und verlangte »eine abwechslungsreichere Versorgung mit Fleischgerichten«. Für die aufrührerische Frechheit dieses alternden Oliver Twist hegte De Amicis mit Sicherheit keine Bewunderung. Er hat dafür nur einen einzigen höhnischen Kommentar übrig: An dem Papier, auf dem die Petition verfasst war, sei zu erkennen, dass alle Unterzeichner »eine instinktive Abscheu vor der Waschschüssel haben«. Er brauchte nicht ausdrücklich darauf hinzuweisen: Die schmutzigen Bauern, die jetzt vielfältigere Fleischgerichte verlangten, hatten zu der Zeit, bevor sie an Bord der *Nord America* gingen, vermutlich höchstens einige Male im Jahr frisches tierisches Protein zu sehen bekommen.

Nachdem sie sengende Hitze, schreckliche Unwetter, Temperamentsausbrüche, einen Aufstand wegen des Essens und eine Welle von »Schweinkram« überlebt hatten, näherte sich die *Nord America* schließlich der Küste Uruguays. Jetzt richteten sich die Gedanken der Auswanderer auf das, was vor ihnen lag. Die Pessimisten verbreiteten beunruhigende Gerüchte. Der toskanische Bauer im grünen Mantel erzählte allen, man solle die staatlichen Unterkünfte meiden, denn dort mische man ein besonderes Gift in die Suppe, das die Menschen so dumm mache, dass sie jeden noch so ausbeuterischen Arbeitsvertrag unterschrieben. Darauf entgegneten die Optimisten, aus der

amerikanischen Erde sprieße das Grün hervor, sobald man sie nur mit dem Pflug berühre, und ein Kilo Fleisch koste nur fünfzig *centesimi*. »*Viva l'America!*«

Viel Unruhe gab es um die Zollabfertigung. Vor dem Büro des Zahlmeisters drängte sich eine Menschenmenge, die sich um Informationen und Vergünstigungen bemühte. Voller Mitleid hörte De Amicis zu, wie Bauern mit großen Augen davon sprachen, welche Geschenke sie nach Amerika mitgebracht hätten: »Eine Flasche Wein aus unserer Gegend, einen *caciocavallo*-Käse, eine *salame*, ein Kilo *pasta* aus Genua oder Neapel, ein Liter Öl, eine Schachtel getrocknete Feigen, sogar einen Sack voller Bohnen, aber Bohnen von zu Hause, aus einer besonderen Ecke des Gemüsegartens, an den Verwandte oder Freunde sich sicher erinnern würden.«

Die Geschenke sind so rührend, weil sie viel bedeuten, obwohl sie armselig sind. Das zumindest glaubte De Amicis. Aber vielleicht war er dieses Mal ein wenig zu sentimental. Als guter Patriot überschätzte er die nostalgischen Gefühle der Bauern für die Lebensmittel, die sie zurückgelassen hatten – für die Bohnen aus der besonderen Ecke des Gemüsegartens: Die meisten derartigen Geschenke drückten nicht die Sehnsucht nach den einfachen Aromen der Heimat aus, sondern sie brachten Prestige auf den Tisch der Einwanderer. Ein Krug Olivenöl oder eine *salame* war weniger eine Erinnerung als vielmehr ein Statussymbol. Mit solchen Schätzen zu reisen bedeutete, ein Beziehungsnetz quer über den Atlantik aufzuspannen. Es waren nicht nur Geschenke, sondern auch Investitionen: Sie trugen keine nostalgische Erinnerung in sich, sondern neue Bestrebungen.

In der Gesellschaft im Kleinformat, die sich auf der *Nord America* befand, war das Essen alles andere als ein Symbol für eine gemeinsame italienische Identität. Das Einzige, was die Bewohner aller Decks gemeinsam hatten, war die Lust auf »Schweinkram«. Beim Abschiedsessen der Ersten Klasse, während die knurrenden Auswanderermägen anderswo mit Schweinekoteletts und Kartoffeln beruhigt wurden, erhielt De Amicis im Flüsterton die Nachricht, selbst der Kapitän mit seiner strengen Moral habe »Schweinkram« mit der schweizerisch-italienischen Frau in den schwarzen Seidenstrümpfen getrieben. Aber anders als der Sex errichtete das Essen strenge Trennlinien zwischen

Landsleuten – zwischen jenen, die es sich leisten konnten, ihr gastronomisches Genießertum zu kultivieren, und den anderen, die protestieren oder auswandern mussten, um sich den Bauch zu füllen. Für sie konnte das Essen Widerwillen auslösen – oder Ehrgeiz. Was es nicht auslöste, war ein gemeinsames Gefühl der italienischen Identität.

Als die *Nord America* in die gewaltige, schmutzig gelbe Mündung des Rio de la Plata einlief, ließ De Amicis den Blick ein letztes Mal über die armen Familien schweifen, die er während der Überfahrt kennengelernt hatte. Als er sah, dass sie sich wie die Rinder auf dem Deck versammelten, um sich von uruguayischen Beamten zählen zu lassen, drängte sich ihm der Vergleich dieser mitleiderregenden Szene mit dem lautstarken Hurrapatriotismus der Demonstrationen auf den Plätzen der Heimat auf; vor Mitgefühl und Scham wurden ihm die Augen feucht. Die gleichen gegensätzlichen Eindrücke von der Auswanderung sprachen auch aus den Seiten von *Auf dem Ozean* und verbreiteten sich mit dem Anwachsen der Auswandererwelle in ganz Italien. Die armen Italiener, die in Palermo, Neapel und Genua die Dampfschiffe bestiegen, ließen ein Land hinter sich, das sich nicht entscheiden konnte, welche Gefühle es ihnen gegenüber hegen sollte. Würden die Auswanderer auf der anderen Seite des Atlantiks keine Italiener mehr sein? Oder würde die Entfernung sie schließlich lehren, eine Heimat zu lieben, die so wenig auf sie geachtet hatte? Sollte Italien sich schämen, dass es so vielen hungrigen Menschen nichts zu bieten hatte? Oder sollte es beunruhigt sein, weil ihm der Lebenssaft entzogen wurde? Oder gerührt angesichts der unterdrückten Menschen, die ihr Schicksal selbst in die Hand nahmen? Solche quälenden Fragen hatten mit Identität zu tun und riefen wechselnde politische Emotionen hervor; für ein breites italienisches Publikum wurden sie in *Auf dem Ozean* erstmals aufbereitet.

Die widersprüchlichen Gefühle, die durch die Massenauswanderung in Italien geweckt wurden, gaben den Anlass zu einer kleinen Welle von Berichten und Untersuchungen italienischer Beamter, die den Auswanderern nach Amerika folgten. Auf solche Dokumente greifen Lebensmittelhistoriker heute als Erstes zurück, wenn sie wissen wollen, wie die Italiener in der Neuen Welt aßen. De Amicis kümmerte sich zwar nicht weiter darum, was den Passagieren der

Nord America nach der Ankunft widerfuhr, aber die Gefühle, die er in *Auf dem Ozean* zu Papier brachte, sind der Schlüssel zu einem sinnvollen Verständnis der staatlichen Untersuchungsergebnisse.

Zu der Zeit, als die *Nord America* auf die Reise ging, landeten viele Emigranten letztlich als Arbeiter auf den brasilianischen Plantagen oder *fazendas*. Siedler, die besonders viel Pech hatten, waren dort weit weg von Straßen und anderen Einrichtungen, und kaufen oder verkaufen konnten sie ausschließlich durch den *fazendeiro*, der sie mit Gewalt und durch Schulden an das Land fesselte. Aktivisten erklärten, der Zustand grenze an Sklaverei. Aber der italienische Konsul im Bundesstaat Sao Paulo berichtete, selbst die Italiener, denen es am schlechtesten ging und die in Lehmhütten wohnten, hätten viel besser zu essen als zu Hause. Neben Mais verzehrten sie nun Bohnen, Reis, Kartoffeln, frisches Gemüse und eine beeindruckende durchschnittliche Jahresmenge von 570 Kilogramm Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch je Familie.

Solche Angaben stehen im Einklang mit dem, was die Bauern in gestelzten Briefen ihren zu Hause gebliebenen Angehörigen berichteten. Das beherrschende Thema war die schiere Menge der Lebensmittel in Amerika: »Hier leben alle, von den Reichsten bis zu den Ärmsten, jeden Tag von Fleisch, Brot und Suppe«, schrieb ein Bauer aus Argentinien an seinen früheren Arbeitgeber im Veneto. Ein zurückgekehrter Auswanderer aus Piemont erzählte seinem Sohn: »In Argentinien ist das Fleisch, was hier die *polenta* ist.« Die Vorstellung von reichlich verfügbarem Fleisch war für arme Italiener eine starke Verlockung, denn die meisten von ihnen waren zuvor durch die Umstände unfreiwillig zu nahezu ausschließlichen Vegetariern geworden. Dass jetzt regelmäßig Fleisch auf den Tisch kam, bedeutete einen radikalen Bruch mit den Essgewohnheiten der Vergangenheit.

In einer ähnlichen Studie wurde in den Vereinigten Staaten zu Beginn des 20. Jahrhunderts festgestellt, dass Einwanderer aus verschiedenen Regionen Italiens sich im Gegensatz zu ihresgleichen aus Deutschland und Ungarn, Norwegen und Finnland nur zögernd die amerikanische Lebensweise zu eigen machten. Sie blieben unter sich, und das so stark, dass manche Arbeitgeber für sie eigene Unterkünfte und Essensausgaben einrichten mussten. Oft taten sie das mit Vergnü-

gen, denn Italiener aus allen Regionen waren mit viel billigerem Essen zufrieden als andere Arbeiter. Nach Feststellungen des Arbeitsministeriums kosteten Verpflegung und Unterkunft für einen Nichtitaliener den Arbeitgeber im Jahr 1907 rund 18 Dollar pro Monat, für einen Italiener dagegen waren nur 6,90 Dollar aufzuwenden. Da war es kein Wunder, dass Arbeitskräfte von der Halbinsel auf amerikanischen Baustellen und Eisenbahnlinien sehr gefragt waren. Aber selbst mit einem so mageren Budget konnte ein Italiener sich regelmäßig Lebensmittel wie *salame*, Käse, Sardinen, Speck, gepökeltes Rindfleisch, Tee, Kaffee und Bier leisten. Für viele Bauern in der alten Heimat wären das seltene oder völlig unbekannte Luxusgüter gewesen. Selbst die am stärksten ausgebeuteten italienischen Arbeiter nahmen eine viel reichhaltigere Ernährung zu sich als früher. Viele von ihnen lernten die großartige Bologneser *mortadella* zum ersten Mal in einem Eisenbahnarbeiterlager in den Vereinigten Staaten kennen.

Solche Arbeiter bewahrten sich das Gefühl, etwas Besonderes zu sein, indem sie gemeinsam aßen. Die Kraft, die den stärksten Einfluss auf ihre Entscheidung hatte, war die Sparsamkeit: Sie wollten sich nicht an die Amerikaner anpassen, weil sie die Absicht hatten, so viel Geld wie möglich zu sparen und mit nach Hause zu nehmen. Es war eine unsentimentale Aussicht: Italienische Arbeiter zogen es vor, in den Vereinigten Staaten hergestellte *maccheroni* zu kaufen, weil sie billiger waren als die Importware aus Neapel oder Genua.

Auf diese Weise entstand während der ersten Jahre der Auswanderung in die US-Städte das allgegenwärtige Bild von Italienern, die in den Arbeiterlagern, Pensionen und Unterkünften gemeinsam *maccheroni* und *mortadella* essen. Vor allem fällt daran auf, dass es etwas Neues, Phantasievolles ist. Das Gleiche könnte man über die unzähligen kleinen *pasta*-Werkstätten sagen, die wenig später im »Little Italy« der Großstädte aus dem Boden schossen, oder über die Karren und Läden, die Obst und Gemüse, Olivenöl, *salame* oder Käse verkauften. Kleine Lebensmittelhandlungen waren für viele italienische Einwanderer der erste Schritt in Richtung des Wohlstandes – und dabei hatten die Genueser, die zu den ersten Einwandererwellen gehörten, gegenüber allen anderen einen Vorsprung. Solche Szenen werfen nicht die Frage auf, ob die Einwandererfamilien ihre Essgewohnheiten än-

derten – dass sie das taten, liegt auf der Hand; so betrachtet, hatten sie keinen Respekt vor der »traditionellen« italienischen Ernährung. Die Frage ist vielmehr, warum sie ihre Essweise nach erkennbar italienischen Prinzipien neu erfanden.

Die Ernährung der italienischen Einwanderer in der Neuen Welt war ein Zusammenschnitt aus allen Lebensmitteln, die auch die gesellschaftlichen Unterschiede an Bord der *Nord America* gekennzeichnet hatten. Überall, wo sie sich in ausreichend großer Dichte und mit ausreichend guten Kommunikationsmöglichkeiten niederlassen konnten – das heißt, im Wesentlichen in den Städten –, aßen Italiener aus verschiedenen Regionen Lebensmittel wie *salame*, Käse, Olivenöl, Schweinekoteletts, selbstangebautes Gemüse und natürlich *maccheroni* mit einer üppigen Soße. Eine bäuerliche Ernährung war das nicht – es war vielmehr die Ernährung, von der Bauern träumten. Wer so aß, teilte der Welt mit, dass er auf das Oberdeck aufgestiegen war – und das Gleiche vermittelte man damit auch den Leuten zu Hause eindeutiger als mit Goldzähnen oder guten Schuhen. Dieses Essen schmeckte unter anderem nach einer befriedigenden Begleichung alter Rechnungen: Mit vollem Bauch konnte man zurückdenken und über die Grundbesitzer lachen, deretwegen man früher hungrig gewesen war.

Nur die wenigsten Einwanderer blieben bei ihrer Vorliebe für *polenta* oder schwarzes Brot in Brühe. Sobald es ihre wirtschaftlichen Verhältnisse erlaubten, verschmähten die Italiener in den Großstädten der Neuen Welt die schrecklichen Grundnahrungsmittel der ländlichen Gebiete in Italien. Stattdessen schufen sie eine Art Kombinationsküche. Die Bestandteile stammten aus verschiedenen Regionen Italiens: Wenn beispielsweise Sizilianer und Neapolitaner, Toskaner und Piemontesen in den Wohnvierteln der amerikanischen Städte eng zusammengedrängt lebten, tauschten sie sehr schnell Küchen-Know-how aus, wie es zu Hause nur den bürgerlichen Lesern von Pellegrino Artusi möglich gewesen war. Sie heirateten untereinander, traten in die gleichen wohltätigen Organisationen ein, besuchten die gleichen Kirchen und nahmen an den gleichen Straßenfesten teil. All diese wichtigen Gemeinschaftserlebnisse waren von ihrer Kombinationsküche begleitet. Zwischen den Weltkriegen erschienen ange-

sichts des wachsenden Wohlstandes italienisch-amerikanische Hausfrauen auf der Bildfläche – insbesondere in Süditalien war die Hausfrau in der bäuerlichen Bevölkerung eine seltene Erscheinung, denn Frauen waren unverzichtbare Arbeitskräfte. Jetzt wurde die Kochkunst der Frau zu einem Mittel, mit dem Familien ihren Status demonstrierten. In Amerika erfanden die Einwanderer eine neue italienische Tischzivilisation.

Wenn es ein Gericht gibt, das die neu entstehende italienisch-amerikanische Esskultur verkörpert, dann sind es Spaghetti mit Fleischklößchen. *Pastasciutta* und Fleisch: Zwei Symbole des Wohlstandes aus der alten Heimat wurden zu einer essbaren Hymne auf das Leben in Amerika kombiniert. Spaghetti mit Fleischklößchen tragen keine Spuren irgendeiner einzelnen Herkunftsregion; das Gericht ist weder lombardisch noch kalabrisch, sondern fröhlich, anonym und unkompliziert italienisch auf eine Art, wie sie nur in den Vereinigten Staaten möglich ist.

Spaghetti mit Fleischklößchen stellten auch die Brücke zwischen den italienisch-amerikanischen Enklaven und der allgemein üblichen Ernährungsweise in den USA dar. Die dynamische Oberschicht eingewanderter Geschäftsleute machte aktiv Werbung für das Gericht. Am 15. Oktober 1929 veröffentlichte das *Macaroni Journal*, das in Minneapolis erscheinende Organ der National Macaroni Manufacturers Association, ein schönes Rezept für den Gebrauch durch Nichtitaliener:

Italienische Spaghetti mit Fleischklößchen

1 Pfund Hackfleisch
½ Pfund Spaghetti
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe
1 Tasse Semmelmehl
1 Tasse Tomatenmark oder konzentrierte frische Tomaten
1 kleine Zwiebel
2 Gewürznelken
2 Pimentkörner
Salz und Pfeffer

Die im Handel erhältlichen Tomatenpasten sind unterschiedlich; wenn man eine sehr dicke Paste benutzt, verdünnt man sie mit einer Tasse geschälter Dosentomaten oder ¾ Tassen Wasser. Die Paste langsam erwärmen und nach Geschmack Salz, Piment, Lorbeerblatt und sehr fein gehackten Knoblauch zufügen. Alles eine Stunde ganz schwach köcheln lassen, wobei man den Topf fest geschlossen lässt, damit die Aromen erhalten bleiben. Die Zwiebel sehr fein hacken und mit Fleisch und Semmelmehl mischen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse kleine Klöße von ungefähr zweieinhalb Zentimeter Durchmesser formen. Die Klöße in die Soße geben, den Deckel wieder auflegen und alles langsam 1 ½ Stunden kochen. Die Spaghetti kochen, ohne sie zu zerbrechen, bis sie weich sind, abgießen, abspülen und in einer Schicht auf einer vorgewärmten Backform anrichten. Das Fleisch aus der Soße nehmen und zum Servieren auf einer Platte anrichten. Die Spaghetti mit der Soße überziehen, leicht mit geriebenem Käse bestreuen, darauf wieder eine Schicht Spaghetti, Soße und Käse geben und so fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Alles zusammen servieren.

In der gleichen Ausgabe des *Macaroni Journal* stand auch eine satirische Kurzgeschichte, in der die historischen Ursprünge der italienischen Lieblingsspeise Amerikas erläutert wurden. Sie war eine recht grobe Werbung, erwies sich aber als ungeheuer erfolgreich. Diese Kurzgeschichte gab den Anlass zur am weitesten verbreiteten falschen Vorstellung über italienisches Essen.

Der anonyme Autor der »Sage von Cathay« berichtet, die Pasta sei in China von einem Venezianer namens Spaghetti entdeckt worden, der als Seemann auf dem Schiff Marco Polos mitfuhr. Als er an Land nach Wasser für die übrige Mannschaft suchte, kam der Matrose Spaghetti zufällig in ein Dorf der Einheimischen.

Seine Aufmerksamkeit wurde von einem einheimischen Mann und einer Frau angezogen, die über einem großen Mischgefäß arbeiteten. Die Frau stellte offenbar eine Art Teig zusammen, und kleine Stücke davon waren aus dem Mischgefäß gefallen und lagen auf dem Boden. Die warme, trockene Luft, wie sie für das Land typisch ist, hatte diese

kleinen Teigstränge sehr schnell hart werden lassen, und dabei waren sie äußerst spröde geworden.

Der scharfsinnige Seemann Spaghetti erkannte, dass diese Stränge eine gute Mahlzeit abgeben würden, wenn man sie in Salzwasser kochte. Und nicht nur das: Auf geradezu magische Weise sah er voraus, mit welchen Werbeslogans die National Macaroni Manufacturers Association das neue Lebensmittel vermarkten würde: »Er entdeckte ihre Energie liefernden Qualitäten, er bemerkte, dass sie über lange Zeit frisch und intakt bleiben, und er stellte fest, mit welcher Zustimmung sie von seinen Schiffskameraden und anderen Europäern, denen er sie vorstellte, aufgenommen wurden.«

Das Copyright für die »Sage von Cathay« lag nach Angaben des *Macaroni Journal* bei der Keystone Macaroni Manufacturing Company in Lebanon (Pennsylvania), einem Unternehmen, das ein gewisser Girolamo Guerrisi, ein Einwanderer aus Reggio Calabria, 1914 gegründet hatte. Vielleicht sollten wir also vorwurfsvoll mit dem Finger auf ihn zeigen – oder ihm vielmehr die Hand zur Gratulation reichen –, weil er das Märchen erfand, wonach Marco Polo die Pasta aus China nach Italien brachte.

Neun Jahre später, 1938, griff Hollywood das Thema auf: In diesem Jahr spielte Gary Cooper die Titelrolle in dem entsetzlich schlechten Film *Die Abenteuer des Marco Polo*. Cooper macht den venezianischen Abenteurer zu einem alternden Frauenheld. Als er in China eintrifft, wird er im Haus eines freundlichen alten Herrn aufgenommen, der ihm zum Abendessen *spa ghet* anbietet. Polo ist von dem *spa ghet* so beeindruckt, dass er einige getrocknete Stränge mitnimmt, um sie nach seiner Heimkehr den Freunden in Venedig zu zeigen. Auch wenn Marco Polo in Wirklichkeit die Spaghetti nicht nach Italien brachte, so trug er sicher dazu bei, sie in den Vereinigten Staaten populär zu machen.

Die Erfindung der italienisch-amerikanischen Küche und der Prozess, sie bei anderen Amerikanern beliebt zu machen, setzten sich bis nach dem Zweiten Weltkrieg fort. Das Endergebnis lässt sich in *Italian Cooking for the American Kitchen* vorausahnen, einer großartig buntscheckigen Rezeptsammlung, die Garibaldi M. Lapolla, ein früherer

Koch eines US-Armeekrankenhauses, 1953 auf den Markt brachte. Als wollte er deutlich machen, wie neu diese Art des Kochens für die Vereinigten Staaten war, nennt Lapolla Übersetzungen für seine italienisch benannten Gerichte: Fish sauce Venetian, Tortelli Bologna Style, Consommé Romana (*straciatella*), Basic Tomato Sauce (*salsa alla napolitana*), Green Sauce Lucania (*salsa verde alle lucania*), Lamb Tongue Agrigento. Im Rezept für Kalbskoteletts mit Parmesan empfiehlt er »1 Pfund Mozzarella, Schweizer Käse, Wisconsin Muenster oder Gruyère«. *Pesto Genovese* kommt nicht vor, es gibt aber eine »Ground Basil Sauce Piemontese« (*salsa di basilico pestato*). Die Region Piemont liegt unmittelbar nördlich von Ligurien, der Heimat des *pesto* – für Garibaldi M. Lapolla war das offenbar nahe genug.

Das wichtigste Rezept in *Italian Cooking for the American Kitchen* ist aber die *polenta*: Lapolla serviert sie in dicken Scheiben, die mit Butter und geriebenem Käse überzogen werden, oder mit dampfenden Schöpflöffeln voller Fischsoße oder Fleisch-*ragú*. Siebzig Jahre nachdem die *Nord America* in See gestochen war, lag die Erinnerung an das Elend der Bauern in so weiter Ferne, dass man sogar die *polenta* ähnlich behandeln konnte wie Spaghetti mit Fleischklößchen.

Zwischenspiel in Ravenna: die Prahlerei des Theoderich

Kurz vor Beginn des Ersten Weltkrieges machten Archäologen bei Ausgrabungsarbeiten in einem Gemüsegarten in Ravenna eine faszinierende, aufschlussreiche Entdeckung.

Ravenna liegt, von Genua aus betrachtet, auf der anderen Seite Italiens in der Nähe der Adriaküste. Die Stadt ist schon seit der römischen Antike bekannt für ihren Steinbutt und für den Spargel, der in dem Sandboden so gut gedeiht. Aber von solchen gastronomischen Besonderheiten abgesehen, blieb in der hübschen, schläfrigen Stadt 1914 kaum etwas so, wie es war. Die Schlammablagerungen im Podelta hatten die Adriaküste schon seit langem außer Sichtweite gerückt; jetzt war schon sehr viel Phantasie erforderlich, wenn man sich vorstellen wollte, dass sich hier einst der lebhafteste Militärhafen des römischen Reiches befunden hatte. Außerdem wachte Ravenna über

die wichtigen Straßen und Pässe der Apenninen, die das antike Rom mit seinen norditalienischen Besitzungen verbanden. Im fünften Jahrhundert wurde Ravenna zur letzten Bastion des Imperiums und dann zu seinem Grab: Die Stadt diente sowohl dem letzten römischen Kaiser als auch dem ersten italienischen Gotenkönig als Hauptstadt. Und im Jahr 493 wurde der Name Ravenna für alle Zeiten mit dem mächtigsten Goten in Verbindung gebracht: mit Theoderich dem Großen.

In dem genannten Jahr nahm Theoderich die Stadt ein, und damit war der Höhepunkt seines Eroberungsfeldzuges in Italien erreicht. Er behielt den Thron, bis er 33 Jahre später starb; seine Herrschaftszeit sollte als Zeit des Friedens, des Wohlstands und der Gerechtigkeit in Erinnerung bleiben. Nach dem Bericht eines Chronisten besaß Theoderich »das höchstmögliche Maß an Weisheit und Männlichkeit«. Es war für mehr als 1300 Jahre das letzte Mal, dass ganz Italien unter einer einzigen Regierung vereinigt war.

Theoderichs Gesichtszüge und sein sanfter Blick sind uns heute in Form eines großartigen Mosaiks bekannt; dieses befindet sich an der Westwand der Kirche San Apollinare Nuovo in Ravenna. Ein weiteres buntes Mosaik in dem gleichen Gotteshaus zeigt Theoderichs Königspalast. Dieses Bild ist das Einzige, was heute von Theoderichs Wohnsitz und dem von ihm geplanten Regierungszentrum übrig ist. In der Mitte des Mosaiks sieht man eine große Eingangshalle, die auf beiden Seiten von einem Säulengang flankiert wird. Mit einem Stolz, der uns geradezu kindlich vorkommt, prangt oben auf dem Bild in großen Lettern das Wort *palatium* (»Palast«). Schon an der fesselnden Schönheit des Mosaiks können wir ablesen, dass der Mittelpunkt von Theoderichs Herrschaftsbereich ein ehrfurchtgebietender Anblick gewesen sein muss. Einer seiner Minister war mit Sicherheit beeindruckt: »Siehe! Ein prächtiges Haus! Ein Haus jener Art, die das reiche Indien bewundert, das mit Juwelen geschmückte Persien oft besucht und das edle Spanien staunend betrachtet.«

Nach Theoderichs Tod verschwand der Königspalast, zerstört im Lauf der Kriege, die ständig in Italien herrschten. Anfang des 20. Jahrhunderts befand sich an der Stelle ein verwilderter Gemüsegarten. Als man dort aber mit Ausgrabungsarbeiten begann, kamen Kanalisation,

Fundamente und Fußböden des Gebäudes ans Licht. Die spannendste Entdeckung machten die Archäologen im Speisesaal des Gotenkönigs. Nach heutiger Kenntnis speisten die Gäste dort unter einem großen Porträt des Königs, das ihn auf einem Pferd mit einem Speer in der einen Hand und einem Schild in der anderen zeigte. Auf dem Mosaikfußboden sind in neun quadratischen Feldern die vier Jahreszeiten abgebildet. In der Mitte verkündet ein rechteckiges, von geflügelten Engeln gehaltenes Schild: »Herbst, Frühling, Winter und Sommer: nimm, was die Folge der Jahreszeiten bei der Erneuerung der ganzen Erde bringt.« Die ganze Welt der Gastronomie und ihr Kalender waren vor Theoderichs Gästen ausgebreitet. Ein treuer Minister erklärte, welche Theorie hinter der Prahlerei stand: »Ein Privatmann ist vielleicht nur das Produkt seiner eigenen Region, aber die Pracht eines Königs besteht darin, dass er an seinem Tisch die Delikatessen aller Länder vereinigt.« Macht überwindet die kulinarischen Beschränkungen von Raum und Zeit; sie bringt die Lebensmittel aller Jahreszeiten und aller Regionen auf einen einzigen Tisch.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts waren die technisch am weitesten fortgeschrittenen Völker der Erde zum ersten Mal in ihrer Geschichte in der Lage, Theoderichs Prahlerei annähernd Wirklichkeit werden zu lassen – und das nicht nur für die Mächtigen, sondern für die breite Masse der Bevölkerung. Schon als die Ernährungsrevolution des 18. und 19. Jahrhunderts ihren Abschluss fand, war der Hunger in großen Teilen Westeuropas Vergangenheit. Moderne Landwirtschaft und Fischerei hatten die Möglichkeit dauerhafter Überschüsse geschaffen. Dampfschiffe und Eisenbahnen machten die ganze Welt zu einem einzigen Markt. Neue Verfahren zum Haltbarmachen wie Konserven und Kühlung lösten die alten Methoden des Räucherns, Pökelns und Trocknens ab, sodass lokale, jahreszeitenabhängige Lebensmittel nun immer und überall zur Verfügung standen. In haltbarer Form, als Konserven und Konzentrat, gewannen die Tomaten zu Artusis Lebzeiten überall in Italien an Beliebtheit.

Und wenn die Lebensmittel sich nicht bewegten, waren die Menschen dazu in der Lage. Für viele italienische Auswanderer erfüllte sich in Amerika der Traum vom Überfluss. Aber die Jahre der massenhaften Auswanderung vor dem Ersten Weltkrieg waren in Italien

auch Jahre eines tiefgreifenden Wandels. Nachdem ein so großer Teil der Arbeitskräfte auf dem Land abgewandert war, stiegen dort die Löhne. Außerdem brachten viele zurückkehrende Auswanderer neuen Reichtum mit, und das machte sich sogar in den abgelegenen Gebirgsdörfern des Südens bemerkbar. In staatlichen Untersuchungen wurde festgehalten, wie empört viele Grundbesitzer waren, dass sie von den Bauern, die sie als *americani* bezeichneten, überflügelt wurden. Der Bürgermeister des kleinen Küstenstädtchens Belvedere in Kalabrien klagte: »Der Konsum hat sich verstärkt. Die Bauern sind weniger nüchtern; sie essen Fleisch, was ihnen früher unbekannt war, und kleiden sich anständig. Die Auswanderung hat ihre Sitten in moralische Unordnung gebracht.« Durch diese »moralische Unordnung« veränderten sich zum ersten Mal seit Jahrhunderten die Essgewohnheiten der einfachen Italiener.

Diese kulinarische Entwicklung war mit Fortschritten in anderen Aspekten des italienischen Lebens verbunden. Das Geld, das die Auswanderer in den Vereinigten Staaten mit harter Arbeit und spartanischem Essen eifrig anhäuften, bedeutete für die italienische Wirtschaft einen beträchtlichen Kapitalzustrom: das »Industriedreieck« aus Mailand, Turin und Genua im Nordwesten bewegte sich in großen Sprüngen auf das Zeitalter der Schwerindustrie zu – ein Zeitalter mit Wasserkraft und Autos, Schwefelsäure und Düngemitteln, Dampfschiffen und Rübenzucker. (Die beiden letzten Produkte waren Genueser Spezialitäten.) Die Städte wuchsen, und urbane Gewohnheiten wie das Kaffeetrinken an einer Bar wurden von neuen Bevölkerungsgruppen übernommen. Sogar Fleisch aus Argentinien und Uruguay gelangte in Form von Konserven und Gefrierprodukten nach Italien. Außerdem tat das Land die ersten schwierigen Schritte in Richtung der allgemeinen Demokratie.

Aber das Versprechen einer Gesellschaft ohne Hunger erfüllte sich nicht – das sollte erst ein knappes halbes Jahrhundert später geschehen. Die Geschichte der italienischen Ernährung zwischen dem 18. Jahrhundert und den 1950er Jahren ist eigentlich eine Geschichte darüber, wie die Ausrottung des Hungers immer wieder in die Zukunft verschoben wurde. Für viele Italiener fand die Ernährungsrevolution einfach nicht statt. Nach der Vereinigung sorgten die wirt-

schaftlichen und politischen Schwierigkeiten des Landes dafür, dass die Bevölkerung weiterhin Hunger litt. Und selbst Anfang des 20. Jahrhunderts, nachdem jahrelange Massenauswanderung und Industrialisierung zu gewissen Fortschritten geführt hatten, stürzte der entsetzlichste militärische Konflikt, den die Welt bis dahin erlebt hatte, die Menschen erneut ins Elend.

Kriegsgefangene: Offiziersgefangenenlager Celle

Seit 1861 hatten manche rechtsgerichteten Politiker und Intellektuellen die Ansicht vertreten, nur ein harter, blutiger Krieg könne die Italiener zu einer Nation zusammenschweißen. Lauter wurden solche kriegslüsternen Stimmen während der verbitterten politischen Scharmützel zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Im Frühjahr 1915 schließlich war das Blutbad da: Das gespaltene, sich schnell wandelnde Land wurde unerwartet und gegen den Willen der Bevölkerungsmehrheit in den Ersten Weltkrieg hineingezogen. Aber die Schrecken des industrialisierten Massengemetzels waren so ungeheuerlich, dass die Hoffnungen der Kriegstreiber sich ins Gegenteil verkehrten. Der Weltkrieg hätte Italien um ein Haar auseinandergerissen und seiner entstehenden Demokratie ein Ende gesetzt. Aber inmitten des Blutbades und der gewalttätigen politischen Auseinandersetzungen schuf der Krieg von 1915 bis 1918 auch einen erhabenen Augenblick der gastronomischen Kreativität. Der unerwartete Schauplatz war ein deutsches Gefangenenlager.

Für die Masse der Bauern wurde der Krieg zum Trauma: Zu Millionen wurden sie eingezogen, um in den Schützengräben und Befestigungsanlagen des Alpenvorlandes zu kämpfen. Das nationale Kriegsziel, die Rückgewinnung der »unerlösten«, noch unter österreichischer Herrschaft stehenden italienischen Gebiete, lag in weiter Ferne. Die Offiziere waren hochnäsig, es gab nur wenige Unteroffiziere, und selbst nach den Maßstäben jener Zeit herrschte eine sehr strenge Disziplin: Männer wurden in wahren Selbstmordmissionen zum Sturmangriff getrieben, wobei Maschinengewehre auf ihren

Rücken zielten; die standrechtliche Erschießung von »Feiglingen« war an der Tagesordnung, und es war allgemein üblich, dass man Einheiten, deren Verhalten als unehrenhaft eingestuft wurde, dezimierte – dann wurde jeder zehnte Mann durch Los bestimmt und vor den Augen der anderen erschossen. Soldaten mussten ohne Pause oder Urlaub monatelang an der Front bleiben, weil das Oberkommando fürchtete, zu viele Kontakte zwischen der Armee und den »Defätisten« zu Hause könne die Kampfmoral untergraben. Eine wichtige Ursache schlechter Moral war die magere, unzuverlässige Lebensmittelversorgung der Truppen. Am lautstärksten äußerten häufig Soldaten, die zuvor das Leben in den Vereinigten Staaten kennengelernt hatten, ihre Unzufriedenheit. Im Mai 1917 schrieb ein Mann verzweifelt an seine Familie in Ohio: »Ich kann Euch sagen, es ist entsetzlich hier, und wir sterben vor Hunger, und wir haben seit fünf Tagen nichts gegessen, und es ist, als ob man in einem Schlachthof wohnt.«

Im Oktober 1917, nach zweieinhalb Jahren des unentschiedenen Gemetzels, wurde die grundlegende Schwäche der italienischen Streitkräfte deutlich: Österreicher und Deutsche brachen bei Caporetto durch. Wegen schlechter Organisation und mangelnder Führung wurde die Niederlage sehr schnell zur Katastrophe: Erschöpfte, bestürzte Soldaten warfen ihre Waffen weg und gaben ihre Stellungen auf Berggipfeln auf. Der Feind warf die italienischen Linien 150 Kilometer weit zurück und trieb dabei eine Fülle versprengter Soldaten und ziviler Flüchtlinge vor sich her. Der Hochwasser führende Fluss Piave verhinderte schließlich den weiteren Vorstoß und schuf für die geschlagene italienische Armee die Möglichkeit, sich neu zu formieren und eine neue Abwehrlinie aufzubauen.

Die Nachrichten über die Schlacht von Caporetto wurden unter italienischen Patrioten mit Panik, Entsetzen und Scham aufgenommen; in ihrem Gefolge kam es zu einer Welle von Selbstmorden. Ungefähr 11 000 italienische Soldaten kamen ums Leben – eine relativ geringe Zahl im Vergleich zu dem Blutbad an der Somme oder in Passendale. Demütigend war in den Augen vieler nicht die Gesamtzahl der Toten und Verwundeten, sondern die Zahl derer, die offensichtlich aufgegeben hatten: 300 000 italienische Soldaten wurden

gefangen genommen – doppelt so viele wie während des ganzen bisherigen Krieges. Das traurige Schicksal dieser Männer ist symptomatisch dafür, mit welcher Hartherzigkeit der ganze Krieg geführt wurde. Auf der Jagd nach Sündenböcken, die auf die Niederlage folgte, schob man den Kriegsgefangenen einen großen Teil der Schuld für die nationale Schande zu. Von den Militärbehörden wurden sie als Deserteure abgestempelt, und damit waren sie dem Hungertod preisgegeben.

Italiens Verbündete erkannten während des Krieges schon frühzeitig, dass Lebensmittelpakete, die einzelne Personen von ihren Angehörigen erhielten, die beispiellos große Zahl von Kriegsgefangenen nicht angemessen ernähren konnten. Wenig später übernahmen Großbritannien und Frankreich die Verantwortung dafür, ihre Staatsangehörigen in ausländischer Gefangenschaft vor dem Hungertod zu bewahren. In Italien gab es eine solche Politik nicht. Deshalb war eine höchst unzuverlässige Versorgung mit Paketen aus der Heimat, die vom Roten Kreuz koordiniert wurde, während großer Teile des Krieges die einzige Ergänzung zu den höchsten mageren Rationen, die den Gefangenen in den Lagern überall im österreichisch-ungarischen Reich zugeteilt wurden. Erst in den letzten Wochen vor dem Waffenstillstand, als versuchsweise einige Wagenladungen mit staatlich finanzierten Lebensmitteln geschickt wurden, leistete der italienische Staat einen materiellen Beitrag zum Wohlergehen der Internierten. Man kann sich also kaum der Schlussfolgerung erwehren, dass die Regierung sich der Massentötung durch Unterlassung schuldig machte – mit einem Feldzug, der sich gegen die eigenen Leute richtete. Unter italienischen Soldaten war die Sterblichkeit in der Gefangenschaft wesentlich höher als an der Front. Ein Sechstel aller Gefangenen kam ums Leben – die große Mehrheit durch Krankheiten, die auf den Hunger zurückzuführen waren, insbesondere durch Tuberkulose und Hungerödeme, bei denen die Gliedmaßen und das Gesicht durch den Proteinmangel und das nachfolgende Organversagen gespenstisch anschwellen. Aus unzähligen Berichten wissen wir, dass viele italienische Kriegsgefangene nur noch wandelnde Skelette waren, die sich mit wenigen Lumpen vor der Kälte schützen mussten. Unter solchen Bedingungen riskierte es manch einer, erschossen zu

werden, wenn er sich an den Grenzzaun schlich, um eine Handvoll Gras zu essen, und häufig versteckten die Gefangenen auch die Leichen ihrer Kameraden, damit sie sich eine zusätzliche Portion Wassersuppe teilen konnten.

Offiziere erhielten eine Sonderbehandlung und starben wesentlich seltener als die Mannschaften. Aber auch sie erlebten in dem schrecklichen Winter 1917 / 18 die Qualen des Hungers. Nach der Schlacht von Caporetto war die deutsche und österreichisch-ungarische Infrastruktur durch die Flut neuer Gefangener völlig überfordert. Die italienischen Militärbehörden erließen ein Verbot, Pakete an »Deserteure« zu schicken. Besiegt und vom Feind gefangen genommen, vom eigenen Heimatland aufgegeben und von ihren Angehörigen abgeschnitten, hätten die Offiziere schon ohne die körperlichen Entbehrungen der Gefangenschaft große Mühe gehabt, ihr Selbstbewusstsein aufrechtzuerhalten. In ihren Tagebüchern und Memoiren schwingt dumpf eine genervte Hysterie mit: »Verzweiflung, Hunger, die Därme vom Hunger zerfressen: ständiges Dahinschwinden.« Jede unnötige körperliche Anstrengung wurde vermieden; zwischen den Mahlzeiten konnten viele nichts anderes tun, als sich in ihren Unterkünften zusammenzukauern und zu warten. Angesichts dieser erzwungenen Untätigkeit wurde das Essen zu einer quälenden Besessenheit. »Der ständige Hunger hatte zur Folge, dass wir nur ans Essen, Essen, Essen dachten; wir redeten darüber, wir dachten darüber nach, wir erinnerten uns daran.« »Nach und nach wurde der Hunger zu einer Art Delirium: Wir redeten über nichts anderes als über das Essen und warteten nur auf den Augenblick, wenn die elende Schüssel mit Spülwasser verteilt wurde.«

Unter diesen menschenunwürdigen Bedingungen entschloss sich ein junger Offizier im Januar und Februar 1918 – den düstersten Monaten des italienischen Krieges und des Martyriums für die Gefangenen –, ein Rezeptbuch zusammenzustellen. Der Leutnant Giuseppe Chioni wurde nach der Schlacht von Caporetto gefangen genommen und in einem nur für Offiziere vorgesehenen Lager in Celle gefangen gehalten, einem malerischen Fachwerkstädtchen nicht weit von Hannover. Seiner Rezeptsammlung gab er den Titel *Küchenkunst*; sie beginnt mit einem Vorwort, in dem er sich entschuldigt – es ist eines der

rührendsten Dokumente in der tausendjährigen Geschichte des italienischen Essens. »Nur diejenigen, die mit uns gelitten haben«, so schreibt er, »können uns wirklich verstehen.«

> Lange Zeiträume des Fastens zwingen uns, eine zusammengekrümmte Haltung einzunehmen, damit die Hungerkrämpfe weniger stark zu spüren sind, und ganze Tage reglos zu bleiben, um möglichst wenig Energie zu verschwenden. Wenn man das bedenkt, erscheint es ganz natürlich, dass jeder von uns in seinem Streben nach dem heimatlichen Herd an die ausgezeichneten Mahlzeiten und appetitanregenden Soßen dachte, die von den zarten, fürsorglichen Händen einer weit entfernten Mutter oder Ehefrau zubereitet wurden.

Man gewinnt den starken Eindruck, dass der Leutnant Chioni sich wegen des »sehr seltsamen psychologischen Phänomens« schämte, das er an sich bemerkte – als wären er und seine Mitgefangenen »durch die Metamorphose, die uns von Kriegern zu Köchen gemacht hat«, entmannt wurden. Die *Küchenkunst* wurde nie veröffentlicht; vermutlich wurde sie auf dem billigen, weichen Papier eines kleinen Notizblocks geschrieben, aber als mutige Antwort auf eine überwältigende düstere Notlage liest es sich, als wäre es in Stein gehauen.

Der Hunger strapazierte den Respekt der Männer für sich selbst und für andere. Ein Oberst der Infanterie, der ebenfalls in dem Lager von Celle interniert war, berichtete:

> Ständig gibt es Streit über Kleinigkeiten: Man schreit etwas von Ungerechtigkeit, wenn ein zusätzliches Stück Kartoffel in die Schale eines anderen fällt. Ein winziger Knochen ist ein riesiger Glücksfall für denjenigen, der ihn am Boden seiner Suppe findet. Der so vom Glück Begünstigte lutscht zuerst daran. Dann greift sein Nachbar mit einem ängstlichen »darf ich?« danach und lutscht ebenfalls in dankbarer Seligkeit.

Die *Küchenkunst* versucht, eine mentale Zuflucht vor diesen kläglichen Erniedrigungen zu schaffen und Schritt für Schritt wieder eine Identität aufzubauen, als wäre sie ein vertrauter Leckerbissen; durch

die einfache Solidarität, alles zu teilen, was es zu teilen gibt, will es Trost spenden. Chioni schreibt: »Diese Rezeptsammlung ist aus den Erinnerungen, Schmerzen und Wünschen hervorgegangen, die wir untereinander ausgetauscht haben.«

Angesichts der stillen Sorgfalt, mit der die *Küchenkunst* aufgebaut wurde, treten die Leiden des Autors und seiner Kameraden nur umso lautstärker hervor. Hunderte von Rezepten werden in elf Abschnitten liebevoll beschrieben: *antipasti*, Soßen, Suppen und Pasta, Pizza, Fisch, Fleisch und Wild, Omelettes und Eiergerichte, *polenta*, Brot, Gemüse und Bohnen, Süßspeisen und Marmelade. Jeder Abschnitt beginnt mit einer rührend amateurhaften Zeichnung der fraglichen Lebensmittel: ein paar Zitronen, eine Dose mit Sardinen und ein kleiner Krug Öl für die *antipasti*, ein Braten am Spieß und eine Kasserolle für Fleisch und Wild. Den gleichen skizzenhaften, aber schmerzlich anschaulichen Charakter haben auch die Rezepte. Nur in seltenen Fällen geben sie genau an, welche Mengen der einzelnen Zutaten gebraucht werden – Nostalgie kommt ohne solche Präzision aus. Erstaunlicherweise sind aber nur die wenigsten Rezepte auffällig angereichert. Ein solcher Fall ist die »extravagante Suppe«, die den Halluzinationen eines Hungernden entsprungen sein könnte: geröstetes, mit Fett getränktes Brot mit Speck und Schinken. In den meisten Fällen jedoch werden die Rezepte mit maßvoller Sorgfalt wiedergegeben, und die Zutaten werden peinlich genau aufgeführt, als würde jedes einzelne Aroma das Zuhause heraufbeschwören.

Chioni stammte aus Genua – er wurde 1895 in einem Außenbezirk der Stadt geboren; deshalb wäre es verwunderlich, wenn die *Küchenkunst* nicht um die Aromen der ligurischen Hauptstadt kreisen würde. Ein Musterbeispiel ist natürlich sein Rezept für *pesto*, das den Abschnitt über Soßen eröffnet. Es liefert einen Hinweis über die historische Entwicklung des berühmten Lebensmittels aus dieser Stadt, und deshalb lohnt eine etwas genauere Betrachtung:

> 1. *Pesto alla Genovese*. Basilikum, Knoblauch, Petersilie, ein wenig klein gehackte Zwiebel, Gewürze, *pecorino*-Käse aus Sardinien. Alle Zutaten im Mörser zerstoßen und zu einer Paste verarbeiten. Vor der Verwendung Öl zufügen.

So zubereitet, wie Leutnant Chioni es erträumte, würde ein *pesto* heute in Genua für Verblüffung sorgen. Petersilie, Zwiebel und Gewürze würden als kleinere Ketzerei angesehen. Aber dass sein ausgehungertes Gedächtnis ihn täuschte, ist höchst unwahrscheinlich. Das *pesto* ist vielmehr ein Beispiel dafür, wie spät selbst die berühmtesten regionaltypischen Gerichte ihre heutige Form erhielten.

Das Genoveser *pesto* ist heute eine Paste aus Basilikumblättern, Käse, Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl. Nach der ältesten Wörterbuchdefinition jedoch, die 1844 erstmals erschien, bestand *pesto* aus einer zerstoßenen Mischung von Knoblauch, Öl, Käse und entweder Basilikum oder Petersilie oder Majoran – ein viel breiteres Spektrum von Kräutern, als es heute zulässig wäre. Pinienkerne werden dagegen nicht erwähnt, ebenso wenig die *pasta*. Im Jahr 1844 war *pesto* anscheinend eine Geschmackszutat, die vor allem für Suppen verwendet wurde. Auch in einer 1876 erschienenen Ausgabe des gleichen Wörterbuches hatte sich noch nichts Wesentliches verändert.

Im Jahr 1910 beschrieb dann ein Wörterbuch des Genueser Dialekts nur noch Basilikum und ausschließlich Basilikum als Zutat für *pesto*. Wichtig ist auch, dass *pesto* zu dieser Zeit als Pastasoße genannt wird: Das 1910 erschienene *Dizionario moderno genovese – italiano* bezeichnet »*taggioen co-o pesto*« – *tagliarini* (dünne Nudelstreifen) mit *pesto* – als häufig benutzte Wendung. Pinienkerne gibt es immer noch nicht – und sie kommen auch in der *Küchenkunst* des Leutnants Chioni, die acht Jahre später geschrieben wurde, nicht vor. Außerdem belegt das Rezept des Kriegsgefangenen, dass die ausschließliche Vorliebe für Basilikum ebenfalls noch keineswegs eine Lehrmeinung war.

Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Wörterbuchautoren wählerischer, und nun legten sie für das *pesto* strenge Regeln fest: Ein Wörterbuch von 1955 betont, die Zutaten müssten in einem Marmormörser mit einem Holzpistill zerkleinert werden – das Gleiche verlangen auch heute noch die meisten maßgeblichen Rezepte. Und immer noch fehlen die Pinienkerne.

Giuseppe Chioni wusste also 1918 ebenso über *pesto* Bescheid wie die Mannschaft der *Nord America* 1884. Was die Herstellung anging, waren sie aber viel weniger wählerisch als viele der heutigen Anhän-

ger. In der *Küchenkunst* finden sich noch viele weitere Klassiker aus Genua, so beispielsweise *tocco*, ein reichhaltiges *ragú* aus »Stockfisch [luftgetrocknetem Kabeljau] mit dicken Bohnen«; diese Grundzutaten werden mit Kartoffeln, Knoblauch, Öl und Salz zu einem einfachen, saftigen warmen Salat verarbeitet.

Aber das Beeindruckendste an der *Küchenkunst* ist, dass sie weniger regionale als vielmehr nationale Rezepte bietet. Was für eine Leistung der Leutnant Chioni vollbrachte, zeigt sich in einem kurzen Vergleich mit Artusis *Wissenschaft des Kochens*. In diesem Werk waren Ligurien und Piemont aus dem Nordwesten Italiens unterrepräsentiert. Die *Küchenkunst* korrigiert das Ungleichgewicht und führt Rezepte wie *bagna cauda* auf, eine großartige, aus Knoblauch und Anchovis hergestellte Dip-Soße für Gemüse. Artusis Heimatrevier, der mittelitalienische Gürtel mit Toskana und Emilia-Romagna ist ebenfalls gut repräsentiert, aber Chioni schrieb nichts von Artusi ab. Alle Gerichte, die sowohl in der *Wissenschaft des Kochens* als auch in der *Küchenkunst* vorkommen, haben jeweils ein anderes Flair – das gilt beispielsweise für die in der Romagna beliebten *passatelli*, kleine, wurmförmige Nudeln, zu deren Herstellung man einen Teig aus Semmelmehl, Knochenmark, Parmesan, Eiern und einer Prise Muskat durch ein Sieb streicht. Noch beeindruckender ist, dass Chioni Rezepte von Orten zusammenstellt, die für den liebenswürdigen alten Junggesellen aus Forlimpopoli nur Punkte auf der Landkarte waren, wie beispielsweise die Region der Abruzzen, die auf der Höhe von Rom westlich des Apenninen-Rückgrats liegt, oder Apulien, die Ferse des Stiefels, der Chioni das relativ unbekannte, aber höchst charakteristische Gericht *marro* verdankt. Es ähnelt dem *haggis* und wird ebenfalls aus Lammdarm zubereitet, den man mit kleinen gehackten Innereien, gekochtem Ei, *salame*, Petersilie und Schinken füllt; das Ganze wird dann im Ofen oder auf dem Spieß geröstet. Sizilien ist in dem Rezeptbuch des Kriegsgefangenen überzeugender vertreten als in der *Wissenschaft des Kochens*: Hier werden beispielsweise *cannoli* genannt, knusprige, frittierte Gebäckröhren, die mit süßem *ricotta* gefüllt und mit kandierten Früchten und Schokoladenflocken aromatisiert werden; ein Gericht, das eher für eine ganz bestimmte sizilianische Stadt charakteristisch ist, ist die gebackene Pasta aus Catania, das im Osten der Insel am Fuß des Ätna liegt.

Die Rezeptsammlung des Leutnant Chioni ist noch in anderer Hinsicht sogar umfassender als die *Wissenschaft des Kochens*: Der Hunger des Kriegsgefangenen beseitigt jede Spur von Hochnäsigkeit gegenüber Gerichten, die nach Armut schmecken. Die *Küchenkunst* enthält die raffinierten, französisch beeinflussten Frikassees und *fricandòs* aus Piemont, aber ebenso auch ein unprätentiöses norditalienisches Gericht wie *polenta* mit gekochtem Lauch – das Chioni sogar mit einem ganz und gar selbsterdachten Rezept ehrt. Aus der *Küchenkunst* erfahren wir auch, wie man einen gefüllten und gebratenen Igel zubereitet: Die geheime Zutat der Füllung sind Stücke von *pecorino*-Rinde. Ein anderes Beispiel ist die Tomatenpizza: Chioni befreit sie nicht nur von der Schmach, in die sie durch Elend und Krankheiten Neapels während der 1880er Jahre geraten war, sondern weist ihr auch den Platz zu, der ihr gebührt: als erstes Rezept im Abschnitt »*pizze*«.

Als Italien 1915 in den Krieg eintrat, war der Gedanke, man könne eine nationale Küche als Mosaik lokaler Spezialitäten skizzieren, noch etwas ganz Neues. Den Weg hatte Pellegrino Artusi bereits vorgezeichnet – die letzte Auflage seiner *Wissenschaft des Kochens* erschien kurz vor seinem Tod 1911. Das erste ausdrücklich regionale Kochbuch Italiens kam erst 1909 heraus, und sein Titel verrät, was für eine neuartige Idee dahintersteckte: *Die neue Küche der regionalen Spezialitäten*. Das Buch, das aus neun Städten und Regionen jeweils ungefähr zwölf Gerichte aufführt, ist recht dünn und vorläufiger Natur: Es übernimmt einige Rezepte von Artusi, andere sind nicht überzeugend – *pesto* enthält darin beispielsweise »Holländer Käse«. Selbst ein toleranter *pesto*-Hersteller wie der Leutnant Chioni hätte sich wahrscheinlich geweigert, dafür Edamer zu verwenden.

Küchenkunst ist ein weit umfangreicheres und repräsentativeres Kompendium der gastronomischen Reichtümer Italiens als *Die neue Küche der regionalen Spezialitäten*. Es ist eine bemerkenswerte und rührende Tatsache: Die hungernden Kriegsgefangenen in dem Lager in Celle verfassten ein Buch, das Artusis *Wissenschaft des Kochens* als bestes italienisches Kochbuch aller Zeiten ernsthaft Konkurrenz machen kann.

Seltsamerweise kann man sich nur schwer vorstellen, an welchem

anderen Ort ein derart großartiges Kochbuch hätte entstehen können. Seit der Gründung des italienischen Staates im Jahr 1861 wurden die Rekruten in der Armee der neuen Nation stets zu Einheiten zusammengestellt, die aus Männern aus verschiedenen Regionen bestanden. Diese Vorgehensweise sollte dazu beitragen, Bauern zu Italienern zu machen. Deshalb gehörte es für viele Soldaten zum Leben in der Armee, dass sie zum ersten Mal mit Italienern aus weit entfernten Provinzen zusammentrafen. Während des Ersten Weltkrieges kam es in den Gefangenenlagern auf dem Territorium der Mittelmächte zu einer noch stärkeren Vermischung der Regionen. Zumindest unter den Offizieren wurde der kulinarische Dialog zwischen den Städten, der das italienische Essen im Mittelalter und in der Renaissance auf derart große Höhen geführt hatte, zwischen den Holzhütten eines Internierungslagers im weit entfernten Niedersachsen wieder aufgenommen.

Die *Küchenkunst* war ein Gemeinschaftsunternehmen. Der Leutnant Chioni und sein Assistent, der Leutnant Luigi Marazza (über den weiter nichts bekannt ist), schrieben offensichtlich nieder, was sie von ihren Offizierskollegen aus anderen Teilen Italiens hörten. In manchen Rezepten findet man einen aufschlussreichen kleinen Widerhall ihrer Gespräche, eines Wechselspiels der Akzente und Dialekte aus allen Winkeln der Halbinsel. Ein Mann muss aus Rom gewesen sein, wo *spaghetti all'amatriciana* ein Lieblingsgericht ist: Die Soße hat ihren Namen von der Kleinstadt Amatrice im Gebirge nordwestlich der Hauptstadt; sie enthält Tomaten und Stücke von fettem Speck und wird mit dem salzigen Aroma des römischen *pecorino* gekrönt. Chioni beschreibt das Rezept richtig, buchstabiert aber den Titel falsch als *alla madrigiana* – so klingt es für einen Norditaliener, wenn es im römischen Dialekt ausgesprochen wird. Außerdem ist die *Küchenkunst* ein genauer Beleg für die große italienische Anchovis-Grenze: Diese vielseitig verwendbaren kleinen Fische werden im Norden und in der Mitte des Landes als *acciughe* bezeichnet, im Süden heißen sie *alici*. Pflichtschuldigst nennen die beiden Leutnants in Rezepten aus dem Norden die *acciughe* als Zutat, in solchen aus dem Süden werden *alici* angeführt.

Aber so authentisch die regionalen Rezepte in der *Küchenkunst*

auch waren, das Italien, das der Leutnant Chioni mit dem Essen so liebenswürdig neu erschuf, existierte in Wirklichkeit nicht. Ein solches nationales Festessen konnten nur die Erinnerungen ausgemergelter Männer heraufbeschwören, die kurz vor dem Verhungern standen.

Interessanterweise war Leutnant Chioni nicht der einzige Kriegsgefangene, der Trost darin fand, Rezepte zu schreiben. Nicht einmal in dem Lager in Celle war er der Einzige. Giosuè Fiorentino stammte aus Palma di Montechiaro nicht weit von Agrigento an der Südküste Siziliens. Auch er war Leutnant, und auch ihn hatte man nach der Schlacht von Caporetto gefangen genommen und nach Celle gebracht; und auch er sammelte in der Gefangenschaft Rezepte. Seine Arbeiten sind zwar weniger umfangreich und nicht so elegant formuliert wie die von Chioni, sie ähneln diesen aber in vielen Aspekten: Hochküche wird mit volkstümlichen Gerichten gemischt, und die aufgezeichneten Rezepte stammen aus ganz Italien, von sizilianischen *arancini* (Reisbällchen) bis zu *culingiones* (mit Frischkäse und Gemüse gefüllte Nudeltaschen) aus Sardinien; von römischen *maccheroni* mit *pajata* (Kalbsdarm) bis zu panierten Kalbsschnitzeln aus Mailand. Die sizilianischen Rezepte verraten sogar noch deutlicher ihre unterschiedliche Herkunft, denn sie sind in der Handschrift verschiedener Männer geschrieben – seiner Mitgefangenen in der Hütte B98.

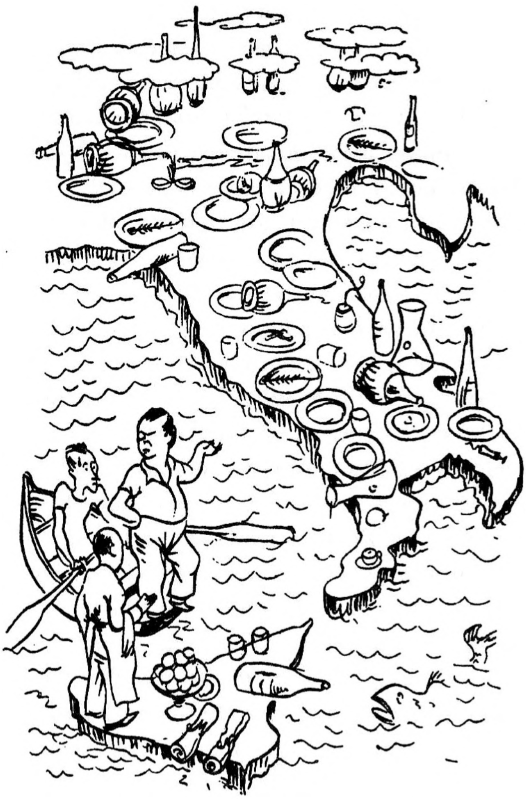
Seltsamerweise deutet nichts eindeutig darauf hin, dass Giuseppe Chioni und Giosuè Fiorentino Kontakt miteinander hatten, aber das Lager in Celle war auch sehr groß. Möglicherweise bedienten sich tatsächlich in demselben Lager zur selben Zeit zwei halbverhungerte junge Männer aus entgegengesetzten Ecken Italiens unabhängig voneinander der gleichen Methode, um sich die Qualen von Bedürftigkeit und Heimweh zu lindern. Wenn das stimmt, ist es ein aufschlussreiches Indiz dafür, welchen Platz das Essen in der nationalen Identität der Italiener einnimmt. Wie viele weitere unter den vielen Hunderttausend italienischen Gefangenen in Deutschland und im österreich-ungarischen Reich sich auf die gleiche Weise auf ihr Martyrium einstellten, werden wir niemals erfahren.

Nach dem Waffenstillstand, 1919, kehrte Giuseppe Chioni nach Genua zurück. Noch im gleichen Jahr heiratete er seine Verlobte; die

beiden verbrachten ihre Flitterwochen in der Toskana, dann nahm er seine Tätigkeit als stellvertretender Stationsvorsteher wieder auf. Sein Kochbuch blieb über zwei Generationen hinweg ein Geheimnis, aber heute ist es ein Familienschatz. Auch Giosuè Fiorentino überlebte den Krieg, machte am Mailänder Politecnico sein Examen als Ingenieur und wurde für die Sozialisten Bürgermeister seiner italienischen Heimatstadt. Kürzlich schrieb seine Nichte die Rezepte zum Gebrauch der übrigen Familie ab.

Am Ende gehörte das Land, in das diese Männer zurückkehrten, zu den Siegern, aber der Triumph machte es schnell zu einem Land der Aufstände und Straßenkämpfe. Die Glaubwürdigkeit des ohnehin schwachen politischen Systems hatte im Ersten Weltkrieg irreparablen Schaden genommen. Im Jahr 1922 nutzten Mussolinis Schwarzhemden die Krise aus und errichteten den ersten faschistischen Staat der Welt. Aber obwohl die italienische Küche sich während der beiden Jahrzehnte der Diktatur weiterentwickelte, blieben die Probleme der Hungrigen ungelöst. Die Lebensmittelrevolution wurde wieder einmal verschoben.

Faschisten in der Küche



14. Rom, 1925–1938
Mussolinis Bauerndorf

Faschisten hatten angeblich nichts für gutes Essen übrig. Es hatte etwas grundlegend Unfaschistisches, wenn man anders als möglichst schnell und zweckmäßig aß. Die ersten Schwarzhemden verzehrten ihre Rationen am liebsten im Gehen – das passte zu ihrem Ziel, die Disziplin der Schützengräben nach dem Ersten Weltkrieg überall im Leben der Italiener einzuführen. Benito Mussolini erklärte gern, niemand solle pro Tag länger als zehn Minuten am Tisch sitzen. Nachdem der Duce seine Diktatur durchgesetzt hatte, betonten liebedienerische Biographien seine spartanischen, disziplinierten Essgewohnheiten: zum Frühstück nur warme Milch; mittags ein Steak, Fisch oder Omelett mit gekochtem Gemüse; und abends höchstens noch Milch und ein Stück Obst. Auf Propagandafotos war er nur selten im Sitzen zu sehen, vom Essen ganz zu schweigen. Tatsächlich hatte er schlechte Tischmanieren, und er aß nicht gern in Gesellschaft. Dies könnte durchaus daran gelegen haben, dass ein Magen-Zwölffingerdarmgeschwür, das 1925 erstmals diagnostiziert wurde, ihn zu einer ungewöhnlichen Ernährungsweise zwang – deshalb Milch und Obst. Wer mit ihm aß, wäre deshalb in eines der peinlichsten Geheimnisse des Regimes eingeweiht worden: Dem Duce, der angeblich ein solches Kraftpaket war, wurde häufig übel.

Nach dem Vorbild von Mussolini – zumindest jenes Mussolini, der von der Propaganda aufgebaut wurde – sollten die Faschisten zäh und aggressiv sein, und auf Komfort sollten sie auf jugendliche Weise ver-

zichten. Schon der Gedanke an ein Abendessen hatte etwas Schläfriges. In einem wichtigen, 1932 erschienenen Resümee über die verworrene Doktrin des Faschismus sagte Mussolini: »Der Faschismus erklärt, dass die materialistische Vorstellung von ›Glück‹ eine Unmöglichkeit darstellt ... mit anderen Worten leugnet er die Gleichsetzung von Wohlergehen und Glück. Eine solche Vorstellung würde die Menschen in Tiere verwandeln, die nur eines im Kopf haben: Zu fressen und fett zu werden.« Entsprechend nahm die Propaganda des Regimes in den 1930er Jahren die lethargische Habgier ihrer Feinde aufs Korn: Die USA, so hieß es, seien eine »Beefsteakkultur« und die Engländer »die mit den fünf Mahlzeiten am Tag«.

Mussolini stilisierte sich selbst zum asketischen Athleten. Dieses Bild passte zu einem Klischee über den Nationalcharakter der Italiener, das bereits im Schwange war, lange bevor Mussolini es sich zu eigen machte: Häufig wurde behauptet, die Italiener seien spartanisch und nüchtern, und sie hätten eine natürliche Neigung zum Vegetariertum. Es war ein nützlicher Mythos, denn er machte aus der chronischen Armut, die das Fleisch vom Speisezettel vieler Bauern verbannte, eine Tugend. Der Faschismus jedoch nahm diesen bequemen Gemeinplatz in eine ganze Ideologie auf, die sich auf eine Verherrlichung des Landlebens und des Römischen Reiches stützte. Eine der zentralen Lehrmeinungen des Regimes besagte, Italien müsse »ländlicher« werden, weil das Leben in den Industriestädten die Lebenskraft der Nation beeinträchtigte, »die Menschen sterilisierte« und das Land deshalb seiner zukünftigen Kämpfer beraubte. Die Italiener, so hieß es, seien eine Rasse von Landbewohnern wie die Bauern und Legionäre im alten Rom, die mit wenig mehr als Brot und gelegentlich einer Weintraube die Vorherrschaft im Mittelmeerraum errangen.

Nachdem Mussolini die Demokratie abgeschafft hatte, setzten sehr schnell die Maßnahmen ein, mit denen dem italienischen Essen dauerhaft der Krieg erklärt wurde. Im Juli 1925 wurde die Schlacht um das Getreide ausgerufen – es war die erste große Propagandakampagne des Regimes. Auf Importgetreide wurden Zölle erhoben, und die heimische Produktion wurde gefördert; das Ziel bestand darin, Italien mit der Weizenproduktion autark zu machen (und, das sollte

man hinzufügen, dem Regime die Unterstützung der Grundbesitzerklasse in der Poebene zu sichern). Die Bewohner wurden ermahnt, nur noch Produkte aus einheimischer Produktion zu verzehren, beispielsweise Reis, Fische und Käse. Insbesondere das Brot wurde offiziell verehrt. Der Duce brachte zu dem Thema sogar ein Propagandagedicht zu Papier. Es begann mit den Worten »Italiener, liebt das Brot«:

EHRT DAS BROT
Den Glanz unserer Felder
Den Duft der Erde
Das Festmahl des Lebens

Die Brotverehrung der Faschisten hatte nur einen grundlegenden Haken: Es gab kaum genug davon, um über die Runden zu kommen. Am Ende konnte Mussolini das Land nicht von der »Sklaverei« des ausländischen Brotes, wie er sie nannte, befreien. Die Schlacht ums Getreide war ein Fehlschlag: Letztlich hatte sie zur Folge, dass weniger Weizen zu höheren Preisen zur Verfügung stand. Auch die Beschaffung nahezu aller anderen Lebensmittel wurde während des Faschismus schwieriger. So kam es zum aufschlussreichen letzten Vers in Mussolinis Gedicht:

VERGEUDET KEIN BROT
Den Reichtum des Vaterlands,
Gottes schönstes Geschenk
Den größten Lohn für die Mühen der Menschen.

Die Italiener konnten das Brot lieben, sosehr sie wollten – sie konnten nur nicht viel davon essen. Während der gesamten beiden Jahrzehnte der faschistischen Herrschaft war die Ernährung der Bevölkerung durch eine Kombination aus Enthaltsamkeit und Propaganda gekennzeichnet. Als die Verhältnisse schwieriger wurden, verlangte Mussolini im Namen der Schaffung eines neuen Römischen Reiches immer mehr Opfer von seinem Volk.

Selbst auf dem Höhepunkt des Faschismus aß die große Mehrzahl der Italiener also schlechter als zuvor. Schätzungen der Zahl der Kalorien, die Arbeiter in den Städten zu sich nahmen, zeigen zwischen

1926 und 1936 einen Rückgang von 2954 auf 2476. Und das, obwohl Ernährungswissenschaftler zur gleichen Zeit die Ansicht vertraten, ein Mann brauche bei mäßig schwerer körperlicher Arbeit mindestens 3000 Kalorien pro Tag. Den Behauptungen der Regierungspropaganda zufolge waren die Bauern die gesündeste, tugendhafteste Bevölkerungsgruppe, in Wirklichkeit hatten sie aber allgemein ein noch schwereres Los. So war es immer gewesen. Die gleiche Geschichte vom Elend der Landbevölkerung setzt sich auch im Zusammenhang mit der Volksernährung während der faschistischen Epoche fort. Wenn sie in Italien länger dauerte als in anderen westeuropäischen Ländern, dann lag es teilweise an der zwanzigjährigen totalitären Herrschaft.

Der faschistische Enthaltsamkeitsmythos war so stark, dass das Regime nur gelegentlich versuchte, sich mit den Reichtümern der italienischen Küche in Verbindung zu bringen. Ein wichtiger derartiger Fall war eine Ausstellung regionaler Lebensmittel, die 1938 in einem sehr ungewöhnlichen Dorf stattfand: Dort gab es nicht weniger als sieben charakteristische lokale *trattorie* aus verschiedenen Teilen Italiens. Aber selbst angesichts dieser Verkörperung des faschistisch-bäuerlichen Ideals ließ sich die städtische Prägung des italienischen Essens nicht verbergen: Zum einen repräsentierten die *trattorie* nämlich Städte wie Turin, Florenz und Neapel, und zum anderen hatte man das »Bauerndorf«, wie es genannt wurde, speziell zu diesem Zweck in den Ruinen des Circus Maximus aufgebaut, wo im alten Rom die Wagenrennen stattgefunden hatten.

Mussolini eröffnete die Ausstellung am 24. Mai und nahm sich die Zeit, einen Rundgang zu machen; währenddessen tanzten Apparatschiks der staatlichen Freizeitorganisation in traditionellen Bauernkostümen um den hübschen Brunnen auf dem Dorfplatz. Das neapolitanische Restaurant war mit einem Wandgemälde geschmückt, das in der Ferne über der Bucht den rauchenden Vesuv zeigte. Der Wirt sang mit seinem klagenden Bariton zum Klang einer Mandoline und unterbrach sich dann, um *vermicelli* mit Muscheln, Steak *pizzaiola* und *mozzarella* »im Wagen« zuzubereiten – Letzteres waren kleine Käsesandwiches, die zerteilt und frittiert wurden. Als Mussolini auf der Bildfläche erschien, war er sofort von den 15 Kindern des Wirts um-

ringt. Eindeutig erfreut über diesen Beweis für überaktive Fortpflanzung, übergab der Duce dem Vater einen Umschlag mit Bargeld.

In einer Ecke des Dorfes stand ein ligurisches Gasthaus, wo Pseudo-Seeleute und -Fischer zwischen Taurollen und Rettungsbooten saßen und *minestrone* oder *trenette* mit *pesto* aßen. »Hier riecht man förmlich den Duft von Meer und Schiffen«, rief ein Journalist im Gefolge des Duce aus. »Es ist, als wäre man in den kleinen Gassen am Hafen von Genua.«

Das riesige Florentiner Restaurant bot 200 Gästen Platz. Hier wurden täglich 150 Kilogramm Steak *alla fiorentina* verzehrt, außerdem vierzig Kilo *fagioli all'uccelletto* – elfenbeinfarbene Cannellini-Bohnen in Tomaten-Knoblauch-Soße. Rom war durch eine alte Weinstube vertreten, in der die Besucher rund um ein gemaltes Holzfeuer *spaghetti all'amatriciana*, Tripa, Ochsenschwanz und Milchlamm essen konnten.

Die venezianische Taverne »La Fenice« befand sich in der ersten Etage in einer Loggia oberhalb eines Torbogens – es fehlte nur der Kanal unterhalb davon. Hier bereitete einer der führenden Köche der Stadt Reis mit Erbsen (*risi e bisi*), Leber *alla veneziana* und *polenta* mit »entflogenen Vögeln« zu – die »Vögel« waren in Wirklichkeit eingerollte Scheiben vom Schweinefilet mit Speck und Salbei. Außerdem wurde das Restaurant per Flugzeug täglich mit frischem Fisch aus der Lagune versorgt.

Aber unter allen regionalen Restaurants in dem Bauerndorf war Mussolini verständlicherweise am stärksten von der Trattoria La Romagnola fasziniert, denn wie Pellegrino Artusi stammte er aus der Romagna. Als er sich dorthin begab, machten attraktive Hausfrauen aus Forli und Imola ihm ein zutiefst symbolisches Geschenk: einen großen runden Brotlaib aus seiner Heimatregion. Der Koch unterbrach seine Tätigkeit, *tortellini* in die Brühe zu werfen und *piadine* (Brotfladen) auf einer runden, irdenen Kochstelle zu backen. »Woher kommen Sie?«, wurde er gefragt.

»Castel Bolognese«, kam die Antwort.

»Dann stammen wir fast aus dem gleichen Dorf!«, strahlte der Duce.

Mussolinis »Bauerndorf« war in Italien eines der ersten Beispiele

für ländlich-gastronomischen Kitsch. Es machte nur allzu deutlich, dass die Städte trotz aller Bemühungen des Faschismus, das Landleben zu stärken, Inseln des relativen Wohlstandes und des guten Essens blieben. Wie in der gesamten Geschichte der italienischen Küche, so waren die Städte auch unter Mussolini die Zentren der gastronomischen Neuerungen und die Orte, wo die Nation sich durch das Essen immer wieder erneuerte.

15. Turin, 1931
Die Taverne zum Heiligen Gaumen

Wer nach Turin kommt und dort nach den vielen gastronomischen Attraktionen der Stadt sucht, sollte vielleicht kurz innehalten und in der Via Vanchiglia Nummer 2 seinen Dank abstatten. Das Haus liegt versteckt in der Nähe der Piazza Vittorio Veneto mit ihren stattlichen Arkaden. Es war bis vor kurzem ein Reisebüro, und jetzt hat man es in eine Mitnahme-Pizzeria verwandelt. In den Jahren des Faschismus jedoch stand an dieser Stelle für kurze Zeit das berühmteste Restaurant Italiens. Es galt als Ausgangspunkt einer kulinarischen Revolution. Das Essen, das dort serviert wurde, war nach Ansicht seiner Schöpfer die essbare Entsprechung zur Entdeckung Amerikas oder der Erstürmung der Bastille. Am Ende erwies sich die Revolution in der Via Vanchiglia Nummer 2 als abgedroschene Posse. Sie war kein Wendepunkt in der Geschichte des Essens, sondern ein trauriges Anzeichen für den Zeitgeist. Dafür sollten die Liebhaber der italienischen Küche auf der ganzen Welt dankbar sein.

Als die Taverna di Santopalato (»Taverne zum Heiligen Gaumen«) 1931 eröffnet wurde, stand sie im Mittelpunkt eines Reklamefeuerwerks, das heute selbst die angesagtesten städtischen Restaurants nicht wiederholen könnten. Über Wochen hinweg hatten sich in der Presse die Erwartungen aufgebaut. Als der Name »heiliger Gaumen« bekannt wurde, erklärte ein Leitartikler in der Lokalpresse, das Restaurant werde Turin »zur Wiege eines weiteren italienischen Risorgimento machen – dieses Mal eines gastronomischen«. Eine Zeitung

aus Rom stellte nur halb im Scherz die Frage, ob man nicht landesweit fünfzig Prozent Rabatt auf Eisenbahnfahrkarten geben sollte, damit die Italiener in Massen nach Turin fahren und beim Heiligen Gaumen eine Probe der verblüffenden Kochkunst erleben konnten. Der Gründer des Restaurants, der unter dem Namen Fillìa bekannt war, wollte »die tiefverwurzelten alten Gewohnheiten des Gaumens abtöten«. »Artusis Zeit ist um«, verkündete er.

Der Heilige Gaumen sollte am Sonntag, dem 8. März, eröffnen – dieses Datum, so hieß es in der Werbung des Restaurants, werde »in die Geschichte der Küchenkunst eingehen«. Als der Tag da war, mussten die geladenen Journalisten in der Kälte fast bis Mitternacht warten, bevor sie eingelassen wurden. Als sie das Lokal schließlich betraten, staunten sie über die von dem Architekten Diulgheroff gestaltete Einrichtung: Aluminium vom Fußboden bis zur Decke und große, in die Wände eingelassene Lampen. Das Essen, das ohne Messer und Gabel serviert wurde, musste großen Erwartungen gerecht werden.

Intuitive Vorspeise
Ein Korb aus einer ausgehöhlten Orange, gefüllt mit mehreren Arten Salame,
Butter, Champignons in Essig, Anchovis und ganzen grünen Chilischoten

Die Chilischoten enthielten Leitsätze, die der Gelegenheit angemessen waren, wie beispielsweise »Lebe gefährlich«.

Luftviktualien
Schwarze Oliven, Fenchelherzen und kandierte Bitterorange
(auf einem einzigen Teller, der zur Rechten des Gastes abgestellt wird)
Sandpapier, rote Seide und schwarzer Samt (auf einem rechteckigen Kissen
zur Linken des Gastes)
Wagner (aus verborgenen Lautsprechern)

Alle Gäste erhielten die Anweisung, die Lebensmittel mit einer Hand unmittelbar zum Mund zu führen und dabei mit der anderen mehrfach das rechteckige Kissen zu streicheln, während ihnen vom Oberkellner Parfüm in den Nacken gegossen wurde. Eine Erfahrung mit

allen Sinnen, die nach Angaben eines Berichterstatters »atemberaubend« war. »Wer nicht überzeugt ist, sollte es probieren.«

Carneplastico

Ein großer, zylinderförmiger Hackbraten aus geröstetem Kalbfleisch wird mit elf gekochten Gemüsesorten gefüllt und senkrecht auf den Teller gesetzt. Obenauf kommt eine dicke Schicht Honig, unten bildet eine lange Wurst mehrere Kreise. Außen herum werden drei kugelförmige, goldbraun frittierte Hühnerfleischstücke angeordnet.

Dieses Zugeständnis an die verschiedenen Landschaften Italiens war Fillìas Markenzeichen. Bevor das Restaurant eröffnet wurde, gab ein berühmter Chirurg bekannt, er sei an den Wirkungen des *carneplastico* so interessiert, dass er bei der ersten Person, die das Gericht zu sich nahm, kostenlos eine Bauchoperation vornehmen würde.

Äquator und Nordpol

Aus rohem, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrührtem Eidotter wird ein »Meer am Äquator« geschaffen. In seiner Mitte erhebt sich eine kegelförmige Meringueninsel; diese wird verziert mit Orangenschnitzen und Stücken von schwarzem Trüffel, die in die Form von Flugzeugen geschnitten wurden.

Dieses Rezept ging das Wagnis ein, das heroische Zeitalter der Flugzeugentwicklung auf italienische Tische zu bringen.

Ultramännlich

Ein Hummerschwanz in der Schale, überzogen mit grüner Zabaglione und angerichtet auf geometrisch angeordneten Krabben und Kalbszungenscheiben. Der Teller wird verziert mit hart gekochten Eiern (halbiert), Hahnenkämmen und einem Zylinder aus Scheiben von Zitronen, Trüffeln und frittierten Hoden.

Dieses Gericht war ausschließlich den Frauen vorbehalten, das noch männlichere *Erregte Schwein* dagegen – eine abgehäutete Salami, die aus einer Soße aus Espressokaffee und Kölnischwasser herausragte – stand beiden Geschlechtern zur Verfügung. (Es stand nicht auf der Speisekarte, wurde den Gästen aber in jedem Fall serviert.)

Der Eröffnungsabend im »Heiligen Gaumen« endete um vier Uhr morgens.

An diesem Abend hatte es ein haarsträubend experimentelles Menü gegeben, in den nachfolgenden Tagen jedoch zog das auffällige Fehlen eines Gerichts die Aufmerksamkeit der meisten Journalisten auf sich. Die Taverne zum Heiligen Gaumen war das erste und einzige futuristische Restaurant. Zum ersten Mal wurden hier die Prinzipien, die man im »Manifest des Futuristischen Kochens« formuliert hatte, in die Praxis umgesetzt. Das wichtigste und sensationellste dieser Prinzipien war nicht das Streicheln vom Sandpapier beim Essen oder die Mischung widersprüchlicher Aromen oder Phallussymbole als Mittelpunkt eines Menüs, sondern die Abschaffung der *pastasciutta*. Die *pasta* war in den Augen der Futuristen die »absurde gastronomische Religion Italiens«. Für das Tempo und die Dynamik des modernen Lebens, so hieß es, seien Nudeln zu schwer und klobig. Sie behinderten insbesondere die Begeisterung der Neapolitaner und machten sie zu skeptischen, ironischen, sentimentalen Menschen. Am schlimmsten aber war, dass *pasta* dem Pazifismus Vorschub leistete. Ihre Abschaffung wurde erstmals im November 1930 von dem wichtigsten Redner verkündet, der bei der Eröffnung des Heiligen Gaumens sprach: von Filippo Tommaso Marinetti, dem Begründer und Leiter der Bewegung, der oft nur als FT bezeichnet wurde. Die Taverne zum Heiligen Gaumen war ein aus Aluminium erbautes Sprachrohr für FTs Ideen.

Der FT, der bereits 1909 den Futurismus begründet hatte, war ein energischer, glamouröser, in Ägypten geborener Dichter, der von seinem Vermögen lebte. Ein Wendepunkt war in seiner Laufbahn erreicht, als er die führende Pariser Zeitung *Le Figaro* dazu veranlassen konnte, am 20. Februar 1909 auf der Titelseite das Futuristische Manifest abzudrucken. Eine Futuristenbewegung gab es zu jener Zeit nicht, aber in ihrem Manifest – auf das viele weitere folgen sollten – forderte FT eine Revolution, die weit über Kunst und Dichtung hinausgehen und alle Lebensaspekte Italiens umfassen sollte. Er wollte das Land aus seiner Fixierung auf die Vergangenheit lösen und zu diesem Zweck Museen und Bibliotheken zerstören. Der Futurismus fei-

erte alles, was in der Industriegesellschaft neu zu sein schien: die Städte mit ihren wimmelnden Menschenmengen, Bahnhöfen und Werkstätten, vor allem aber die Geschwindigkeit, den Lärm und die Kraft der Maschinen. Italiens Bauwerke, seine Politik, seine Gebräuche und noch die intimsten alltäglichen Gewohnheiten sollten sich das Tempo eines rasenden Autos zu eigen machen:

> Wir verherrlichen den Krieg (die einzige Hygiene der Welt), den Militarismus, den Patriotismus, den destruktiven Gestus der Libertären, schöne Ideen, für die es sich zu sterben lohnt, und die Verachtung für die Frauen ... wir bejubeln aggressive Bewegungen und fiebrige Schlaflosigkeit, Laufen und Springen, den Schlag und den Stoß.

Diese Gruppe von Pariser Aktivisten machte den Futurismus zur einflussreichsten italienischen Kunstrichtung seit der Renaissance. FT sammelte ein kleines Heer von Anhängern, und die Futuristen machten die Runde in italienischen Theatern, wo sie ihre Schriften vortrugen, ihre Gemälde zeigten und ihre eigenen Vorstellungen von Musik und Kleidung zur Schau stellten. Bei solchen Veranstaltungen hatten sie Spaß daran, wenn sie von Italienern aller gesellschaftlichen Schichten mit Obst und Gemüse beworfen wurden, und »den Schlag und den Stoß« feierten sie, indem sie mit Angehörigen des Publikums kämpften. In der internationalen Kunstwelt wurde FT zu einer Berühmtheit.

Der FT, der zwanzig Jahre später bei der Eröffnung des »Heiligen Gaumens« seine Ansprache hielt, gab ein ganz anderes Bild ab. Jetzt trug der korpulente Vierundfünfzigjährige stets Anzug und Fliege – was gut zu seinem kleinen Schnauzbart und der Glatze passte. Natürlich hatte er auch im fortgeschrittenen Alter noch einen Riecher für die öffentliche Aufmerksamkeit. In der gesamten westlichen Welt versäumte es kaum eine Zeitung, über das Ende der Spaghetti zu berichten – es war das sicherste Anzeichen dafür, wie weit die *pasta* mittlerweile verbreitet war. Aber in Italien hatte man sich schon seit langem an die Schocktherapie der Futuristen gewöhnt. Das »Manifest der futuristischen Kochkunst« wirkte kaum gefährlicher oder span-

nender als FTs Kleidung. Man darf bezweifeln, dass die italienische Presse dem Gedanken an die Abschaffung der *pastasciutta* so viel Nachsicht entgegengebracht hätte, wenn FT nicht ein persönlicher Freund des Duce gewesen wäre.

Die beiden hatten sich schon Anfang 1915 kennengelernt, als sie in Rom bei einer futuristischen Demonstration für den Kriegseintritt Italiens festgenommen worden waren. Als die zerbrechliche Demokratie in die Krise geriet, die ihr Ende bedeuten sollte, und Mussolini im März 1919 auf der Mailänder Piazza San Sepolcro den Faschismus ausrief, war FT als Unterstützer anwesend. Einen Monat später überfielen und plünderten Futuristen und Faschisten gemeinsam die Zentrale der sozialistischen Parteizeitung *Avanti!*. In jenen stürmischen Jahren trennte nur eine verschwommene Linie die Kunstavantgarde von politischer Gewalt. Aber als die Erfordernisse des Machtkampfes ihnen Disziplin auferlegten und als FT sich als so kreativ und widersprüchlich erwies, dass er nicht ins Programm der Faschisten passte, standen er und Mussolini irgendwann auf verschiedenen Seiten dieser Grenze.

Während Mussolini seit 1925 die juristischen und politischen Grundlagen für die Diktatur schuf, bemühte sich FT, einen gewissen Einfluss auf die Führungsriege der Faschisten auszuüben. Zu diesem Zweck prangerte er die konservative Haltung der Kunstbürokraten des Regimes an. Bis zu einem gewissen Grade ging seine Rechnung auf: Man besänftigte die Futuristen, indem man sie 1926 in die Biennale von Venedig aufnahm. Aber die Erfordernisse des Regimes und die Ästhetik des Futurismus liefen immer weiter auseinander. Es gelang FT nicht, den Futurismus zu einer offiziellen künstlerischen Doktrin zu machen. Das staatliche Mäzenatentum tendierte eher zu einem neoklassischen, modernistischen Monumentalstil – der faschistische Mythos des alten Rom und der ländlichen Gebiete behielt die Oberhand über den futuristischen Mythos der Industriestadt und der Maschinen. Aber trotz alledem blieb Marinetti ein halbselbständiges Mitglied des italienischen Kunstbetriebes.

Historiker, die sich mit italienischem Essen beschäftigen, sind ebenso wie Futurismusexperten nahezu einhellig nicht begeistert von der futuristischen Kochkunst. Es fällt schwer, eine andere Ansicht zu

vertreten. Der 26-jährige Fillìa, die treibende Kraft hinter der Taverne des Heiligen Gaumens, war ein typischer Vertreter der Künstlergattung, die sich Mitte der 1920er Jahre von FTs Lehren angezogen fühlte: Wie sie war er jung, mittelmäßig begabt und verzweifelt bemüht, ein eigenes Profil zu gewinnen. Er forderte, die Futuristen von Turin sollten ihre Arbeiten im Einklang mit dem »mechanischen Geist« der Autostadt produzieren. Ein Musterbeispiel für seine Vorstellungen war die Inneneinrichtung des Heiligen Gaumens. Die »pulsierenden Aluminiumstrukturen« sahen weniger nach einem Restaurant aus als vielmehr nach einem Auto, das auf der berühmten Teststrecke auf dem Dach des Fiat-Werkes in Lingotto im Kreis fuhr. Alles in allem war Lingotto aber eine wesentlich eindrucksvollere Manifestation des mechanischen Geistes als das Restaurant oder das Essen, das darin serviert wurde.

Die Geschichte des Heiligen Gaumens zeigt, wie stark die künstlerische Avantgarde unter Mussolini domestiziert war. FT und Fillìa hatten die Freiheit, eine neue industrielle Küche zu postulieren, die in mancherlei Hinsicht im Widerspruch zum offiziellen Bild der ländlichen Gebiete und der sogenannten italienischen »Rasse« stand. Aber in ihrem 1932 erschienenen *Futuristischen Kochbuch* achteten sie sorgfältig darauf, dass das Kriegsgeschrei des faschistischen Kampfes um das Getreide zu hören war: »Man muss daran denken, dass die Abschaffung der *pastasciutta* Italien von teurem ausländischem Weizen unabhängig machen und die einheimische Reisindustrie unterstützen wird.« Der Faschismus verwendete viel Energie darauf, den Reis durchzusetzen, und verteilte sogar kostenlose Proben an Bewohner der südlichen Landesteile, die nie einen besonderen Geschmack daran gefunden hatten.

Die Gerichte, die im Heiligen Gaumen serviert wurden, beförderten auch den Mythos von der italienischen Sparsamkeit. Sie waren als Antwort auf die Forderung gedacht, »Volumen und Gewicht aus unserem Denken über wertvolle Ernährung zu verbannen«; gleichzeitig sollten sie die Italiener auf den Tag vorbereiten, an dem sie im Radio nicht nur die Sendungen über den Duce hörten, sondern tatsächlich vom Radio ernährt wurden: Damit hätte die faschistische Propaganda über den Äther ihre Erfüllung gefunden.

16. Mailand, 1936
Hausfrauen und Epikuräer

Gut leben in schwierigen Zeiten

Für Mussolini gab es eine Traumfrau, die er in Propagandafilmen und bei Ordensverleihungen feierte. Sie war breithüftig und mit einem üppigen Busen ausgestattet; sie konnte Weizen dreschen, Hühner halten und kleine Legionäre zur Welt bringen; sie entstammte der lebenslustigen Landbevölkerung. Die ideale Italienerin des Duce war eine Hausfrau vom Land.

Anfang der 1930er Jahre traten drei Millionen Frauen bei den »Landfrauen« ein, jener Abteilung der faschistischen Partei, die man eigens geschaffen hatte, damit die Frauen vom Land sich stärker Mussolinis Idealvorstellung annäherten. Wie nicht anders zu erwarten, verfolgte die Bewegung nur begrenzte gastronomische Ziele. Ein typisches Rezept erschien 1935 in dem Monatsblatt der Organisation. Darin wurde die ideale Mahlzeit beschrieben, die eine Landfrau ihren gerade aus dem Krieg zurückgekehrten Söhnen vorsetzen sollte: ein »patriotisches Omelett« aus Eiern der eigenen Hühner, Tomaten und grünes Gemüse, sodass sich das Rot-Weiß-Grün der Nationalfahne ergab. Mit einem solchen Omelett, so hieß es, könnten die Frauen zeigen, »dass ihre Hände für die Nation arbeiten und ihr Herz für die Nation schlägt, auch wenn sie Heim und Herd nicht verlassen«.

Zu Beginn der 1930er Jahre ging der Faschismus daran, die gesamte italienische Gesellschaft nach seinen Vorstellungen neu aufzu-

bauen; diesem Zweck dienten totalitäre Organisationen wie die Landfrauen. Aber paradoxerweise wurden die Bestrebungen des Regimes nach spartanischen Essgewohnheiten vorwiegend von Frauen aus dem städtischen Bürgertum getragen. Die neue italienische Mittelschicht war in den Jahren des Faschismus darauf erpicht, mehr über Ernährung zu erfahren, und dies lernten sie von einer neuen Generation Kochbuchautorinnen, die nun den expandierenden Kochbuchmarkt beherrschten. Diese Autorinnen entstammten in der Regel der gehobenen Mittelschicht, und ihre Leserschaft stand auf der gesellschaftlichen Leiter einige Sprossen unter ihnen. In einem oftmals herablassenden Ton brachten die *grandes dames* Italiens den Frauen aus dem Kleinbürgertum bei, welche Vorteile eine spartanische Haushaltsführung hatte.

Zu diesen feinen Damen gehörte auch Fernanda Momigliano, und die war genau das Gegenteil der Landfrau. Die kleine, elegant gekleidete, etwas über vierzig Jahre alte Autorin von Liebesromanen lebte mit ihrer gebrechlichen Mutter im Zentrum von Mailand und überschritt nur selten die Kanäle an der Stadtgrenze. Gelegentlich gab es Verehrer, aber sie heiratete nie. Wäre sie ein Mann gewesen, hätte sie zur Strafe, dass sie der Nation ihre Nachkommen vorenthielt, die Junggesellensteuer des Duce zahlen müssen. In ihrer Familie gab es auffallend viele führende Intellektuelle: zwei Historiker, einen Philosophen und einen Literaturkritiker. Ungewöhnlich an Fernanda Momigliano war auch, dass sie zu den 45 000 italienischen Juden gehörte.

Ihr erstes Buch mit dem Titel *Gut leben in schwierigen Zeiten: Wie Frauen mit der Wirtschaftskrise fertig werden* ist ein Klassiker seines Genres. Es zeigt, wie italienische Hausfrauen auch unter widrigen Umständen gutes Essen auf den Tisch bringen konnten. Die italienische Küche steht zu Recht in dem Ruf, köstlich, aber weder protzig noch kompliziert oder teuer zu sein – das ist eines ihrer Erfolgsgeheimnisse in den Haushalten und Restaurants der gesamten westlichen Welt. Dass diese Werte in die italienische Tischzivilisation einflossen, lag anfangs nicht an den Bauern, sondern an der Mittelschicht in den vielen Großstädten der Halbinsel – an Menschen, die kein Geld zu verschenken hatten, aber gutes Essen zu schätzen wussten und sich des gesellschaftlichen Status bewusst waren, den sie sich mit so viel Mühe erarbeitet hatten.

Aus den ersten Seiten von *Gut leben in schwierigen Zeiten* spricht eine gewisse gezielte Paranoia: Es wird geschildert, wie das häusliche Leben durch das Gespenst der Wirtschaftskrise bedroht wird, die die ganze Welt in ihren Fängen hat. Momigliano gibt ihren Leserinnen gute Ratschläge: Denken Sie daran, wie es sich auf Ihren Mann auswirkt. Er stellt fest, dass die Krise sich an der Bar, an der Straßenbahnhaltestelle oder im Büro in jedes Gespräch einschleicht. Schon der Gedanke daran ist heimtückisch: Er drückt ihm Sorgenfalten auf die Stirn und drückt seine Schultern vor Verzweiflung herab. Nun stellen Sie sich vor, was geschieht, wenn er den Schlüssel in der Haustüre umdreht und einen hübsch gedeckten Tisch vorfindet, blitzendes Besteck und den Duft eines bescheidenen, aber eleganten Essens. Sofort steigt seine Stimmung – er hat seine Zuflucht gefunden. Seine Frau lächelt ihn mit der Zuversicht an, die nur mit strengen Prinzipien der häuslichen Sparsamkeit zu erreichen ist, und stellt damit sein Vertrauen in die Zukunft der Familie wieder her. Endlich kann er wieder voller Selbstvertrauen durchatmen. Während sie über ihr kleines Reich wacht, wird die Krise im Zaum gehalten.

> Mädchen! Gütige Mütter! Frauen Italiens! Ihr, die Ihr die Kraft habt, Augenblicke der Tragödie zu überwinden. Ihr, die Ihr unsere Geschichtsbücher mit Seiten voller Heldentaten gefüllt habt. Ihr könnt der Welt ganz leicht zeigen, dass die Krise ihren Fuß nicht über die Schwelle Eures Zuhause gesetzt hat!

Das Buch erschien 1933, als die Auswirkungen des New Yorker Börsenkrachs von 1929 noch zu spüren waren. Noch größere Bedeutung jedoch sollten Momiglianos Lehren und das von ihr vertretene Ideal der häuslichen Ordnung in den nachfolgenden Jahren erlangen: Während der Wirtschaftssanktionen, die der Völkerbund 1935 nach der italienischen Invasion in Äthiopien verhängte; während Mussolinis Politik der »Autarkie« oder wirtschaftlichen Selbstversorgung nach 1936; und schließlich nach jener Abfolge von Katastrophen, die Italiens Erfahrungen mit dem Zweiten Weltkrieg prägten. Die späten Jahre des Faschismus waren eine einzige große Krise.

Und wie sah das wichtigste Bollwerk der italienischen Haushalte

gegen diese unbarmherzige Bedrohung aus? Welches war die wichtigste Waffe der Hausfrau im ständigen Nahkampf gegen die Verschwendung? *Minestra.* Ob in Form von Suppe, Reis oder Pasta, eine Frau brauchte nur einen ersten Gang – die *minestra* – zu kochen, um ihre häusliche Pflicht zu erfüllen. *Maccheroni* mit *ragù* oder Schinken, Kartoffel-*gnocchi* mit Butter und Käse, Safran-*risotto*, Kichererbsensuppe, eine mit Reis angedickte Gemüse-*minestrone*: Die idealen ersten Gänge einer italienischen Hausfrau waren endlos vielfältig und unfehlbar beruhigend. Eine *minestra* zu jeder Mahlzeit schuf für die Familie die Möglichkeit, »in Ruhe, ohne Opfer und mit einem gewissen Maß an Eleganz zu leben«. Der zweite Gang war zweitrangig: an Wochentagen Fleischklößchen, Leber oder in Butter gebratene Eier; sonntags das Brathähnchen und Bratkartoffeln. Frauen wie Fernanda Momigliano war es zu verdanken, dass ein sättigender *primo* in den Mittelpunkt des neuen Ideals für das häusliche Leben Italiens rückte.

Ebenso zeichnet sie für ihre Leserinnen ein Bild von einer mustergültigen, anständigen Familie; voller Hilfsbereitschaft berechnet sie die Ausgaben dieser Idealfamilie bis auf den letzten *centesimo*. Der Ehemann, der bei einem Versicherungsunternehmen arbeitet, bringt 1300 *lire* im Monat nach Hause – eine Summe deutlich oberhalb des Durchschnittseinkommens der Mittelschicht, das die Bürokraten in dem expandierenden staatlichen Sektor der faschistischen Wirtschaft verdienten. In einer solchen Familie kann die Mutter es sich leisten, zu Hause zu bleiben, und die Tochter kann Klavierunterricht nehmen; sie bezahlt eine Hausangestellte und macht jeden August Urlaub auf dem Land. Dennoch gibt eine solche Idealfamilie bei aller von Momigliano empfohlenen Sparsamkeit und selbst mit *minestre* wie Brotsuppe, Reis und getrockneten Erbsen mehr als ein Drittel ihres Einkommens für Lebensmittel aus. Bei der großen Mehrzahl der italienischen Haushalte lag dieser Anteil noch wesentlich höher.

Blättert man die vorgeschlagenen Menüs in *Gut leben in schwierigen Zeiten* durch, so fällt auf, wie stark sie der heutigen Hausmannskost ähneln – und das, obwohl Italien heute eines der wohlhabendsten Länder der Welt ist. *Pastasciutta* mit frischer Tomatensoße, Rohkostsalat, ein Stück Käse. *Minestrone*, gefolgt von panierten Kalbsschnit-

zeln. Pilz-*risotto* mit Möhren, garniert mit Petersilie. Natürlich hat sich auch vieles verändert: Heute essen die Italiener weniger Eintöpfe und mehr kurzgebratene Steaks oder Hühnerbrüste. *Salame* und Dosenthunfisch sind heute banal, für Fernanda Momigliano dagegen bedeuteten sie eine gefährliche Verschwendung, und deshalb waren sie dazu angetan, die Krise durch die Hintertür eindringen zu lassen. Dennoch ist eines klar: Sobald die Zeiten weniger schwierig wurden, entschloss sich die Mehrzahl der Italiener, so zu essen, als wollten sie *Gut leben in schwierigen Zeiten*.

Wandernde Vielfraße

Während Frauen aus dem Bürgertum wie Fernanda Momigliano Kochbücher und Ratgeber über häusliche Sparsamkeit schrieben, waren ihre männlichen Zeitgenossen unterwegs und prägten für sich die Rolle der ausschweifenden Gourmands.

In Mailand wurde 1894, drei Jahre nach dem Erscheinen der ersten Auflage von Pellegrino Artusis *Wissenschaft des Kochens*, der Touring Club Italiano gegründet. Er setzte sich zum Ziel, die Schönheit der ländlichen Gebiete zu feiern, den Tourismus zu fördern und Landkarten sowie Reiseführer herauszubringen. Eine wichtige Leistung aus seiner Frühzeit war Italiens erstes System von Wegweisern. In den siebzig oder achtzig Jahren, seit der junge Artusi mit Kutschen und zu Pferde Italien durchquert hatte, waren Reisen beträchtlich einfacher geworden. Zumindest für die Mittelschicht waren Besichtigungsreisen in verschiedene Städte und Regionen nun ein Vergnügen – und ein patriotisches noch dazu. Mitglieder des Touring Club Italiano erkundeten die Halbinsel zunächst mit dem Fahrrad, später dann mit dem Auto und sogar mit dem Flugzeug. Unter dem Faschismus erreichte die Mitgliederzahl fast eine halbe Million. In Italien zur Mittelschicht zu gehören, so wurde häufig vermutet, hieß, Mitglied im Touring Club zu sein.

Und während die Mittelschicht Italien kennenlernte, entdeckte sie auch alle möglichen essbaren Schätze. Im Jahr 1931 wandte der Touring Club seine Aufmerksamkeit erstmals nicht nur Gebirgen und

Ruinen zu, sondern auch dem Essen: Er schickte allen seinen Mitgliedern den *Gastronomischen Führer für Italien*, ein Sammelwerk von 527 Seiten. Manche dort verzeichneten Geschmacksrichtungen waren sehr vertraut, so beispielsweise die würzige Süße, die von einer Scheibe des leuchtend roten *culatello*-Schinkens aus Parma ausgeht. Andere waren eigenartige, aber ausgezeichnete Gerichte aus bis dahin vergessenen Regionen, insbesondere aus dem ländlichen Süden: beispielsweise ein gebratenes Wildkaninchen mit einer bittersüßen Mischung aus Auberginenstücken, Oliven, Kapern, Sellerie, Honig und gerösteten Mandeln – das Rezept wurde in der Nähe von Agrigento an der Südküste Siziliens entdeckt.

Der Gastronomieführer des Touring Club Italiano schloss die Lücken auf Artusis bruchstückhafter kulinarischer Landkarte und erweiterte ihren Einzugsbereich bis in den letzten Winkel des Landes. Immer größere Teile des gewaltigen kulinarischen Mosaiks der Halbinsel wurden für diejenigen zugänglich, die es sich leisten konnten, dorthin zu reisen und sie zu finden. Für diese glückliche Gruppe wurde das Essen zu einem unverzichtbaren Bestandteil des Reiseerlebnisses. Unbekannte Landschaften, exotische Dialekte, deftige, starke Weine – alles ließ einen einzigartigen Eindruck entstehen, der sich am stärksten rund um die lokalen Spezialitäten verdichtete. Italien zu kennen hieß, sein Essen zu kennen.

Es folgten andere Veröffentlichungen des gleichen Typs, Zeitungen griffen das Thema auf, und eine neue Art des Genießertums nahm Gestalt an. Seine endgültige Form erhielt es 1935 durch den Journalisten Paolo Monelli aus Modena. Mit dem Gastronomieführer des Touring Clubs unter dem Arm, ging er daran, sich durch die gesamte Halbinsel zu essen und für eine Turiner Zeitung eine Serie von Reportagen zu schreiben. Was schließlich Eingang in die italienische Tischzivilisation fand, war nicht seine Reiseroute und auch keines der Gerichte, die er probierte, sondern seine Vorgehensweise. Mit Monokel und zurückgekämmten Haaren frotzelte er mit Köchen und Kellnern, und so wurde Monelli als fröhlich, eigensinnig und ein wenig zynisch bekannt. Seine Berichte, die in Buchform unter dem Titel *Der wandernde Vielfraß* erschienen, lieferten den italienischen Epikuräern ein Vorbild aus Fleisch und Blut. Seine Schriften sind so vol-

ler literarischer Anspielungen, weinseliger philosophischer Überlegungen und überzogener Vergleiche, dass man sie kaum übersetzen kann. In der Alpenregion des Aostatals zum Beispiel probiert er eine *carbonata*, »einen Rindereintopf in einer Veilchensoße, welche die gleiche Farbe hat wie die Asche des Vesuvs und die Traurigkeit verlorener Wolken«, die aber gleichzeitig auch »eine Angelegenheit höchster Schmackhaftigkeit war, gebadet in Zwiebeln und gekochtem Wein, übervoll mit unzähligen ländlichen Aromen«. Ein Stück südlich von Genua an der Küste serviert ihm eine Kellnerin mit einem Gesicht, »das aus einer Meeresklippe gehauen zu sein scheint«, *pesto*: »Pesto spricht Ligurisch. Man braucht nur daran zu riechen, dann nehmen die Ohren den Dialekt auf: Er ist hart und zärtlich zugleich, zusammengesetzt aus gedehnten Lauten, geflüsterten Silben und düsteren Vokalen.«

In Rom verkörpert sich die »schmackhafte, aggressive, vielfarbige« Küche in den »gewaltigen Matronen des Trastevere mit ihren Gassen versperrenden Hinterbacken«. In den Bergen südlich der Hauptstadt verzehrt Monelli »Spaghetti *all'amatriciana*, die durchzogen sind vom Aroma einer Herde, die in einer Staubwolke vom Berg herabsteigt«, und am Ende der Mahlzeit stehen Pfirsiche »wie die Wange eines jungen Priesters«. Es war sicher eine schwülstige Prosa, aber ihre Grundlage bildete die alte, mächtige Verbindung zwischen Orten und Aromen. Die wandernden Vielfraße des faschistischen Italien gaben dem Gedanken von typischen Lebensmitteln einen neuen Gehalt und eine neue Poesie.

Gans und Aubergine

Im Jahr 1936 fühlte Fernanda Momigliano, die Autorin von *Gut leben in schwierigen Zeiten*, sich zum Schreiben eines zweiten Buches veranlasst. Es trug den Titel *Italienisch Essen* und ist für seine Zeit viel weniger typisch, dafür aber wesentlich prägnanter. Es zeigt, wie eine Frau das Bild vom Essen ihres Landes neu zeichnen möchte und dabei eine entscheidende Dimension seiner Geschichte entdeckt. Das tat sie, während die dunkelsten Kräfte innerhalb des Faschismus auf sie

selbst, ihre Angehörigen und ihre Freunde losgingen. *Italienisch Essen* ist der erste Versuch, jüdische Gerichte in eine nationale italienische Küchentradition einfließen zu lassen. Es ist ein Plädoyer für Toleranz und Integration, das in der beliebtesten Sprache Italiens geschrieben wurde: der Sprache des Essens; und seine Wirkung ist umso eindringlicher, weil es an der Schwelle zur Tragödie verfasst wurde.

Selbst in der faschistischen Zeit gab es so etwas wie italienisch-jüdische Bauern nicht. Auch im Süden existierte keine nennenswerte jüdische Gemeinschaft, denn die Juden waren Ende des 15. und Anfang des 16. Jahrhunderts aus den spanischen Territorien in Sizilien, Sardinien und Süditalien vertrieben worden. Einige Gemeinschaften befanden sich in Provinzzentren wie Casale Monferrato oder Pitigliano, die meisten waren aber in Städten wie Venedig, Ferrara, Livorno und natürlich Rom angesiedelt, wo das alte Ghetto am Tiber die größte und ärmste Gruppe beherbergte. In der Regel waren diese italienischen Juden säkularisiert und gut integriert, und manche von ihnen – proportional eine ebenso große Zahl wie in anderen Bevölkerungsgruppen – wurden Faschisten. Viele weitere waren Patrioten: Immerhin hatte das nationale italienische Risorgimento dafür gesorgt, dass die Ghettos geöffnet wurden, die Juden sich emanzipierten und päpstliche Lehren in der Politik kein Gewicht mehr hatten. Im gleichen Jahr wie *Gut leben in schwierigen Zeiten* schrieb Fernanda Momigliano auch ein Kinderbuch über die Geschichte des italienischen Königshauses Savoyen; darin feierte sie Episoden wie das Bankett der landwirtschaftlichen Vereinigung der Voralpen im Jahr 1846 oder den Besuch des Königs Umberto im choleragеplagten Neapel 1884. Seit 1861 hatten zwei jüdische Premierminister dem Haus Savoyen gedient. In der Zeit vor den Faschisten hatte Italien viele Probleme, aber eine institutionalisierte Intoleranz gegenüber Juden gehörte nicht dazu.

Das politische Klima verschärfte sich Ende der Zwanzigerjahre, als Mussolini sich um eine Wiederannäherung an die mächtigste konservative Kraft im Lande bemühte: den Vatikan. An die jüdische Gemeinschaft richtete der Duce zermürbende Forderungen nach einer »Klarstellung«: Wo lagen ihre Loyalitäten? Waren sie eine Nation

oder eine Religion? Im Jahr 1929 wurde der Katholizismus zum ersten Mal in Italien zur Staatsreligion erklärt; seine Wertvorstellungen wurden nun auch in den Schulen unterrichtet.

Die eigentliche Rassenunterdrückung durch den Faschismus begann 1935, als das Regime den Höhepunkt seiner Popularität erreicht hatte und italienische Streitkräfte eine brutale Eroberung Äthiopiens inszenierten. Dort wurde Giftgas gegen die Angehörigen einer »minderwertigen Rasse« eingesetzt, und neue Gesetze verboten Eheschließungen zwischen Siedlern und Einheimischen. Als der Völkerbund die Invasion verurteilte und Sanktionen verhängte, verstärkte Mussolini das fatale Bündnis mit Nazideutschland. Die italienischen Juden wussten ganz genau, was unter Hitler ablief: Sie hatten denen, die nach den Nürnberger Rassengesetzen von 1935 verfolgt wurden, Hilfe und Zuflucht gewährt. Aber sie mochten nicht glauben, dass ganz ähnliche Gesetze auch in ihrem eigenen Land durchgesetzt werden könnten. Schließlich, so sagten sie sich, hatte der Duce selbst jahrelang eine jüdische Geliebte gehabt und häufig betont, dass er nicht an die Existenz »reiner Rassen« glaubte.

In dieser Zeit der Unsicherheit und Angst verfasste Fernanda Momigliano ihre zweite Rezeptsammlung. *Italienisch Essen* ist eigentlich nicht nur ein Kochbuch, sondern eine genau berechnete politische Geste; der Umschlag trägt die patriotischen Farben Rot, Weiß und Grün. Darin verkündet Momigliano noch lauter als in *Gut leben in schwierigen Zeiten* ihre Botschaft der sparsamen Lebensweise und weiblichen Unterordnung. Frauen, so schreibt sie, würden vielleicht nie große Küchenchefs werden, sie könnten aber stolz darauf sein, jeder zubereiteten Mahlzeit einen praktischen, sparsamen Geist einzuhauchen! Sie würden noch die strengste Prüfung bestehen, wenn ihr Motiv in der Liebe zum Vaterland und zur Familie liege! Heimische Produkte seien das Beste, und zwar insbesondere der Reis: Davon, so meint sie, könne man gar nicht genug essen!

Unter den angespannten Umständen Anfang 1936 musste Momigliano ihre Kochkunst so konformistisch gestalten, wie es überhaupt ging, ohne dabei das Regime zu befürworten. Auffälligerweise fehlt jede Anspielung auf den Duce oder seine Lehren. Auch hätte Momigliano es nicht über sich gebracht, sich in irgendeiner Form dem Fa-

schismus zu unterwerfen. Ihr älterer Bruder Eucardio war ein erfolgreicher Anwalt und Politiker der Radikalen Partei. Schon 1924 hatten Verbrecher in schwarzen Hemden zweimal seine Kanzlei zertrümmert und ihn in einem Theater in Mailand verprügelt. Er bekam Berufsverbot und war gezwungen, historische Biographien zu schreiben, die zu rezensieren die italienische Presse sich weigerte.

Italienisch essen bedeutete also, »die guten, vielfältigen Produkte unseres Landes zu verwenden«; es bedeutete, dass man einfache, klassische Gerichte aus den Städten der Halbinsel zubereitete, beispielsweise die marinierten, frittierten Frösche aus Novara, Spaghetti mit Tomatensoße aus Neapel, Bologneser *tagliatelle*, Kaninchen nach Art von Triest oder *pesto alla genovese*. Bis 1936 war dies zu einem vertrauten Programm geworden – alle weiblichen Erben von Pellegrino Artusi hatten es sich zu eigen gemacht. Fernanda Momigliano jedoch war in einer wichtigen, mutigen Hinsicht anders: *Italienisch Essen* enthielt auch 16 Rezepte, die ausdrücklich mit der Bezeichnung »*all'ebraica*« versehen waren – »auf jüdische Art«. Ihr Spektrum reicht von Karpfenstücken, die in Weißwein mit Zwiebeln und getrockneten Pilzen gekocht werden, bis zu einem Safran-*risotto*, das in jüdischen Familien am Vorabend des Sabbat zubereitet wurde: »Jüdisches *risotto* ist hervorragend, und jeder kann es genießen, ganz gleich, zu welchem Glauben er sich bekennt!«

Die Geschichte des jüdisch-italienischen Kochens ist um etliche Jahrhunderte älter als *Italienisch essen*. Im jüdischen Essen spiegelten sich alle Erlebnisse wider, die den Juden in Italien im Lauf der Zeitalter widerfuhren: ihre vielfältigen Ursprünge, ihre unterschiedlichen Lesarten für religiöse Tabus und Normen, ihre wechselnden Beziehungen zu der Gesellschaft in ihrer Umgebung und ihr unterschiedliches wirtschaftliches Schicksal. Aber trotz aller Vielfalt entwickelten sich zwischen der Renaissance und dem 19. Jahrhundert zwei charakteristische Formen der jüdischen Küche, die sich jeweils in einem ganz bestimmten Gericht verkörpern. Die Poebene von Piemont bis nach Venedig und Ferrara war das Land der Gänse. Diese Vögel spielten in der jüdisch-italienischen Küche genau die gleiche Rolle wie das Schwein für die Christen: Ihr Fett diente zum Braten, das Fleisch wurde zu Würsten und *salame* verarbeitet, die Haut wurde

knusprig geröstet. Südlich des Apenninenbogens dagegen, in der Toskana und insbesondere in der alten Gemeinschaft, die auf das grausige Ghetto von Rom beschränkt war, handelte es sich bei dem typischen jüdischen Essen um Gemüse, insbesondere um Artischocken und Auberginen. Ein Bericht über die Küche Roms wäre unvollständig ohne *carciofi alla giudia*: Diese frittierten ganzen Artischocken standen mindestens seit dem 16. Jahrhundert fein säuberlich aufgereiht mit der Krone nach unten in römischen Bratentöpfen.

Fernanda Momigliano zeigt, wie die beiden Traditionen verschmelzen. Sie nimmt in ihr Buch die römischen Artischocken *alla giudia* und sechs Rezepte für Auberginen auf. Andererseits äußert sie sich aber auch begeistert über Gänse: Unter anderem erklärt sie, wie man Schinken herstellt, indem man ausgebeinte Gänsebrust mit der Haut und viel Salz ungefähr zehn Tage in einem luftdichten Behälter aufbewahrt. Anschließend entnimmt man die Brust aus dem Salz, hängt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf, bis sie dunkel wird, und schneidet sie dann in köstliche, hauchdünne Scheiben.

Als Bevölkerungsgruppe, die vorwiegend in den Städten zu Hause war, hatten die italienischen Juden auf die Esstraditionen des Landes einen im Vergleich zu ihrer Zahl unverhältnismäßig großen Einfluss, und das, obwohl der Antisemitismus zu einer ganzen Reihe von Versuchen führte, bei der Ernährung eine Trennung herbeizuführen; außerdem galten Gänse und Auberginen als minderwertige, schmutzige Lebensmittel. Im Bologna der Gegenreformation erließ der päpstliche Legat 1560 eine Anweisung, mit der es jüdischen Metzgern verboten wurde, ihr Fleisch an Christen zu verkaufen. Die Behörden setzten diese Anordnung jedoch außer Kraft, weil »das Volk von Bologna erklärt, es sei mit dem jüdischen Fleisch, welches ganz ausgezeichnet ist, zufriedener als mit dem Fleisch von christlichen Metzgern«. Eine Ursache dafür dürfte in der höher entwickelten Hygiene liegen, die im Zusammenhang mit koscheren Schlachtungen zu beachten ist.

Im Lauf der Jahrhunderte wussten einige der besten Köche Italiens verschiedene Aspekte der jüdischen Esskultur zu schätzen. In der Renaissance bediente sich das Herrscherhaus der Este in Ferrara der finanziellen Fähigkeiten einer guteingespielten jüdischen Bankiersge-

meinde in ihrer Stadt, um ihre ausschweifende Lebensweise zu finanzieren. Auch Cristoforo da Messisbugo, der Haushofmeister der Familie Este, war von der jüdischen Esstradition beeinflusst. Das vorletzte Rezept seiner *Bankette* beschreibt ein »Fleischgericht auf hebräische Art«: Diese Art von Eiern im Hackfleischmantel wird zubereitet, indem man Rinderhackfleisch mit Rosinen, Kräutern und Gewürzen aromatisiert und dann hartgekochtes Eidotter damit einhüllt; Messisbugo empfiehlt, diese Stücke in Brühe zu kochen und mit einem Stück Brot zu servieren. Bartolomeo Scappi, der geheime Koch des Papstes, stellte gern eine *pâté* aus den Lebern von Gänsen her, die von Juden gezüchtet wurden.

Ende des 19. Jahrhunderts nahm auch Pellegrino Artusi einige jüdische Gerichte in seine *Wissenschaft des Kochens* auf. Er hatte in der jüdischen Gemeinschaft der Toskana viele Freunde, und zwei davon brachten ihm bei, wie man Couscous macht. Außerdem mochte er Auberginen, und die verschafften ihm die Gelegenheit zu einer seiner typischen scherzhaften Abschweifungen:

> Vor etwa vierzig Jahren waren Auberginen und Fenchel auf dem Markt in Florenz nur selten zu sehen. Man hielt sie für schmutzige, jüdische Lebensmittel. Was wieder einmal zeigt, dass die Juden in dieser Frage wie in so vielen anderen wichtigen Dingen stets eine bessere Nase dafür hatten, was gut ist, als die Christen.

Ein grober und sicher unfeiner Witz über die jüdische Nase. Aber die ansonsten harmlosen Worte sollten später zum Kennzeichen eines entsetzlichen Wandels werden. Als Artusis *Wissenschaft des Kochens* 1939 zum x-ten Mal neu aufgelegt wurde, strich man die oben zitierte Passage – jetzt galt es nicht mehr als angemessen, die Volksfeinde wegen ihres guten Geschmacks zu loben. Ein Jahr zuvor hatte Mussolini eigene italienische Rassengesetze erlassen: Den Juden war es verboten, Berufe auszuüben, Immobilien zu besitzen, staatliche Schulen zu besuchen und »Arier« zu heiraten oder zu beschäftigen. Alle Plädoyers für Toleranz und Integration, in welcher Sprache sie auch geäußert wurden, wurden beiseite gewischt. Das faschistische Italien war jetzt ein rassistischer Staat. Als Mussolini im Juni 1940 an Hitlers Seite in

den Zweiten Weltkrieg eintrat, wurden nichtitalienische Juden interniert. In mehreren italienischen Städten, insbesondere in Triest, kam es zu antisemitischen Ausschreitungen. Im Mai 1942 mussten alle italienischen Juden sich als Zwangsarbeiter registrieren lassen. Im September 1943 kapitulierte Italien vor den Alliierten; die Deutschen besetzten das Land und begannen sehr schnell einen Feldzug mit Festnahmen, Deportationen und Völkermord.

Unter den italienischen Juden gibt es so viele Überlebensgeschichten, wie es Überlebende gibt. Geschichten über kluge Unternehmungen, Mut und schlichtes Glück. Geschichten über unerwartete Hilfe und abgewendeten Verrat. Eine davon konnte auch Fernanda Momigliano erzählen. Am 16. Oktober 1943 fand in den größeren Städten die erste umfangreiche, von den Nazis angezettelte Verhaftungswelle unter italienischen Juden statt. In Rom wurden mehr als tausend Menschen aus dem Ghetto nach Auschwitz deportiert. Viele Juden aus Mailand, unter ihnen auch Fernanda Momigliano, waren mittlerweile untergetaucht, aber 200 von ihnen fielen der SS in die Hände, die für ihre Razzien auf von den italienischen Behörden übernommene Adressenlisten zurückgreifen konnte. In der nächsten Phase des Holocaust erledigten manche Italiener für die Nazis die Schmutzarbeit: Einige davon gehörten der Polizei oder faschistischen Milizen an, andere waren Mitglieder von Freibeuterbanden, die mit völligem Einverständnis der von den Deutschen eingesetzten italienischen Marionettenregierung agierten; und viele waren auch ganz normale Bürger, die sich durch die Belohnungen für die Auslieferung von Juden korrumpieren ließen. Vor diesem Hintergrund reiste Fernanda Momigliano mit ungeheurer Tapferkeit nach Busseto zwischen Mailand und Parma, um ihre Schwester Bianca zu warnen und vor der Deportation zu bewahren. Biancas Ehemann hatte weniger Glück: Er starb in der Gaskammer. Die geisteskranke Mutter wurde in dem neuen Niguardia-Krankenhaus in Mailand versteckt. Fernanda rettete auch sie: Sie erklärte den Krankenschwestern, die alte Frau sei keine Jüdin, sondern nur seelisch gestört. Viele ungebildete Italiener hatten kaum eine Ahnung, was ein Jude eigentlich war.

Am Ende verdankte die Autorin von *Italienisch Essen* es selbst



Essen im Stehen: Mussolini (am Kopf des Tisches) und frühfaschistische Schwarzhemden verzehren ihre »Rationen«.



Ein intimer Augenblick der gastronomischen Nostalgie für den Duce: Mussolini besichtigt eine *trattoria* aus seiner Heimatregion, der Romagna. Das Lokal wurde 1938 eigens für eine Ausstellung im Circus Maximus aufgebaut.



Hier begint die Kulinarische Revolution: Filippo Tommaso (»FT«) Marinetti, der führende Kopf der Futuristen, beaufsichtigt um 1931 die Zubereitung eines ultramodernen Gerichtes.



Er wollte die Pasta abschaffen: FT Marinetti auf einem von seinen Freunden aufgenommenen Schnappschuss. Selbst er wurde seinen eigenen strengen Prinzipien nicht gerecht. Auf die Rückseite des Fotos schrieb er eine ironische Widmung: »Sich über mich lustig zu machen, ist zwecklos! Den Verschwörern aus Bari hat man die Pasta weggenommen!«



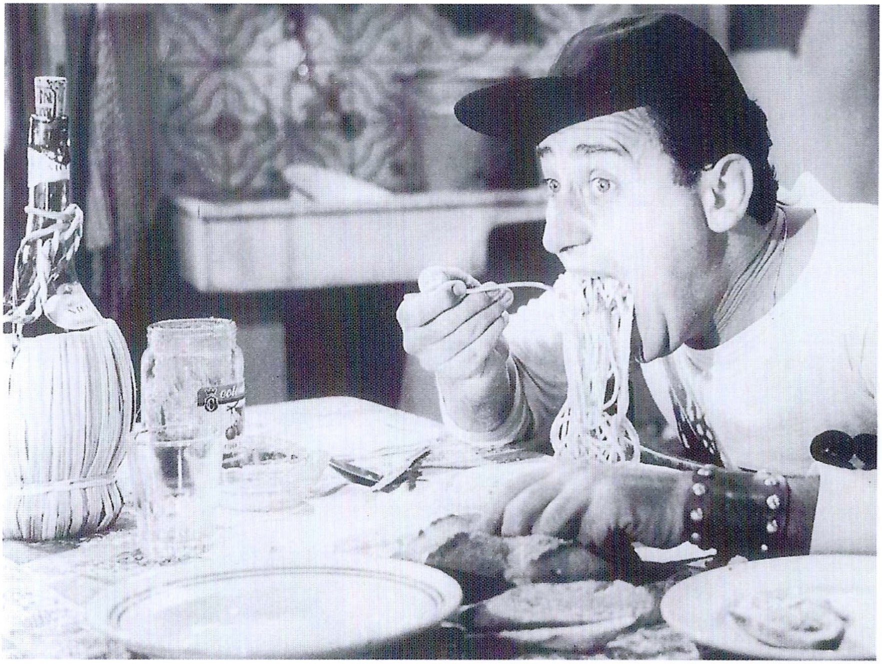


Die Marke »Perugina« löste zwischen 1934 und 1937 ein Schokoladenfieber aus, indem sie ein Radiohörspiel über die vier Musketiere sponserte. In einigen Fällen wurde sogar der Anstoß bei Fußballspielen verschoben, damit die Fans sich die allwöchentliche Folge anhören konnten. Die Verbraucher konnten Preise gewinnen, wenn sie die Karikaturen der Gestalten aus der Sendung sammelten, die jeder Schokoladenpackung beilagen. Nach den Bildern bestand eine so große Nachfrage, dass sich ein landesweiter Markt für sie entwickelte; die seltensten Exemplare erzielten dabei Preise in Höhe eines Arbeiter-Wochenlohns. So etwas hatte es in der rückständigen italienischen Lebensmittelindustrie noch nie gegeben; Mussolini hielt die ganze Aktion für unfaschistisch und verbot sie. Daraufhin ging der Umsatz mit Perugina-Schokolade schlagartig zurück, und Tausende von Arbeitsplätzen wurden vernichtet.



Die Auswirkungen des Wirtschaftswunders. Das obere Bild aus den 1950er Jahren zeigt eine Bauernküche in der Basilicata, einer der ärmsten Regionen Süditaliens. Unten: Einwanderer aus dem Süden 1961 in Mailand zwischen ihren neuen Haushaltsmaschinen.





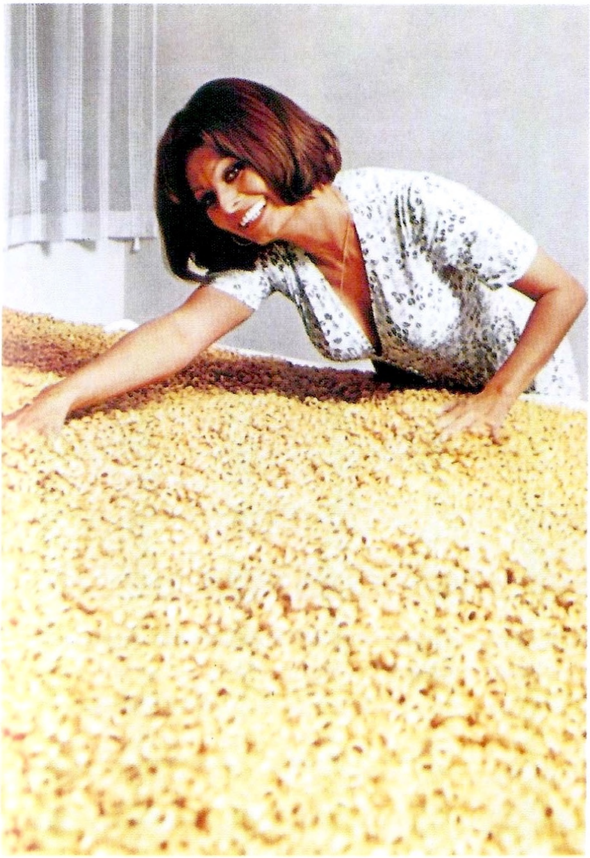
Die berühmteste Ess-Szene des italienischen Kinos: Alberto Sordi in *Ein Amerikaner in Rom* (1954) – er kann einfach nicht anders.



Fleisch wird zur Alltäglichkeit: eine echte *bistecca alla fiorentina*, Florenz, um 1960.



Sophia Loren mit einem Rohkoststillleben im Rokoko-Stil, Anfang der 1970er Jahre. Mit ihrer Liebe zum Essen vereinigte Loren in sich völlig gegensätzliche Rollen: lebhaftes Mädchen von nebenan, internationale Sexbombe, Gegenstand der Sehnsüchte und Mutter.



Sophia Loren mit *tortellini*, die für viele norditalienische Familien ein unverzichtbarer Bestandteil des sonntäglichen Mittagessens waren. Ihr Rezept für die Füllung verlangt Kalbshirn, Butter, Schweinehackfleisch, *mortadella*, Parmesan, Eier und eine Prise Muskat.



Handwerkliche *tortellini*-Herstellung nach einem strengen Rezept in einem führenden Bologneser Restaurant, 2006. Der *tortellino* gehört zu den großen Symbolen der Küche von Bologna.



Gut, sauber, fair: Carlo Petrini, der charismatische Gründer der Slow-Food-Bewegung, preist 2006 in Turin bei der Eröffnungszeremonie der »Bauern-UN« Terra Madre die Vorzüge einer neuen Gastronomie.



Lokale Spezialitäten mit großer Ausstrahlung: Marzipanfrüchte, eine sizilianische Spezialität, bei der Slow-Food-»Geschmacksausstellung« in Turin 2006.

nichtjüdischen Freunden, dass sie überlebte. Die italienische Polizei versuchte, sie mit einer List festzunehmen. Während sie sich versteckt hielt, sagte man ihr, jemand habe in ihrer Wohnung angerufen und behauptet, er habe eine Nachricht von einem deportierten Angehörigen. Gerade als ein Ladeninhaber, den sie kannte, ihr dies berichtete, kam ein Mann herein und fragte nach ihr. Fernanda gab sich als Kundin aus, und ihr Freund erklärte, sie sei nirgendwo zu finden. Später folgte er dem Mann – und zwar den ganzen Weg bis zum Hauptquartier der Polizei.

Im Zweiten Weltkrieg wurde Italien im Süden von den Alliierten und im Norden von den Deutschen besetzt; auf seinem Gebiet tobte ein erbitterter Bürgerkrieg zwischen Widerstandskämpfern und halsstarrigen Faschisten; die Städte wurden bombardiert, die Infrastruktur wurde zerstört, und die Menschen litten Hunger. In Gebieten, die noch unter faschistischem Einfluss standen, war das System der Lebensmittelrationierung hoffnungslos ineffizient. In dem von Alliierten kontrollierten Süden herrschte ein so hohes Maß an Illegalität, dass Lebensmittelhilfen nur in seltenen Fällen die vorgesehenen Empfänger erreichten. Selbst die uralte kulinarische Polarität zwischen Stadt und Land wurde ins Gegenteil verkehrt: Bauern konnten nun schwindelerregende Preise verlangen, wenn sie ihre Produkte in den Schwarzmarkt der Städte einschleusten. Alles wirkte wie ein entsetzlicher Widerhall der Entbehrungen und Zerstörungen, die ausländische und einheimische Armeen seit dem Sturz des Römischen Reiches angerichtet hatten. Italien und mit ihm auch seine Tischzivilisation war so gut wie zusammengebrochen.

Das Land des Überflusses



17. Rom, 1954
Wunderernährung

Endlich: Die kulinarische Revolution

Dann aber änderte sich alles. Das italienische »Wirtschaftswunder«, in dessen Mittelpunkt von 1958 bis 1963 eine beispiellose Welle des industriellen Wachstums stand, machte ein Bauernland zu einem Land der Fabrikarbeiter.

Was dieses Wachstum angeht, spricht die Statistik eine nüchterne Sprache. Im Jahr 1951 wurden in Italien 18 500 Kühlschränke hergestellt; diese Zahl war bis 1957 auf 370 000 gewachsen, und 1967 verließen gewaltige 3 200 000 Kühlschränke die Fließbänder. In vergleichbarem Umfang verstärkte sich auch die Produktion von Autos, Radios, Waschmaschinen, Schreibmaschinen und anderen Konsumgütern. Italien wurde zu einer wichtigen Exportnation: Marken wie Vespa, Fiat, Candy, Zanussi und Olivetti waren jetzt in den Haushalten der gesamten neuen Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft allgemein bekannt.

Für die Italiener bedeutete Modernität vor allem Mobilität. Von 1955 bis 1971 zogen mehr als neun Millionen Menschen von einer Region in die andere. Zwischen 1958 und 1963, als der große Wandel seinen Höhepunkt erreichte, verließen 900 000 Menschen den Süden und zogen in andere, reichere Teile Italiens. Ende der sechziger Jahre lebten in der norditalienischen Autostadt Turin mehr Süditaliener als in jeder Stadt des Südens mit Ausnahme von Neapel und Palermo. Im

ganzen Land kam es zu einem Massenexodus aus den ländlichen Gebieten, und die Großstädte wuchsen an. Die Bevölkerung Roms wuchs von 1961 bis 1967 um eine halbe Million Menschen. Im Nordosten, einer Region der Armut und der *polenta*, sank der Anteil der Arbeitskräfte, die auf dem Land beschäftigt waren, in nur zehn Jahren von knapp fünfzig auf wenig über 25 Prozent.

Während dieses Wirtschaftswunders stellte sich endlich auch die so lange hinausgeschobene italienische Ernährungsrevolution ein. Das Land des Überflusses war für die meisten Italiener von jeher eine Fata Morgana der Festtage gewesen. Jetzt wurde es zur alltäglichen Realität. Wie zuvor schon die Auswanderer in der Neuen Welt, so gaben jetzt auch die Italiener zu Hause die Grundnahrungsmittel auf, die nach Entbehrung schmeckten – allen voran die *polenta*. Anfang der fünfziger Jahre aß im landesweiten Durchschnitt jeder Mann, jede Frau und jedes Kind in Italien pro Tag mehr als sechzig Gramm gelbes Maismehl, und das, obwohl der Verzehr von *polenta* sich vor allem im Norden und in Teilen Mittelitaliens konzentrierte. Ende der sechziger Jahre war diese Zahl um zwei Drittel zurückgegangen, und Anfang der achtziger Jahre war der Durchschnittsverbrauch an *polenta* so niedrig, dass man ihn statistisch nicht mehr erfassen konnte.

Und wie die Auswanderer in Amerika zu Beginn des 20. Jahrhunderts, so stürzen sich die Italiener auch in den sechziger Jahren mit einem Genuss, der aus uraltem Hunger geboren war, auf das Fleisch. Im Jahr 1861, als der einheitliche italienische Staat gegründet wurde, lag der durchschnittliche Fleischverbrauch nach Schätzungen nur bei zwölf Kilogramm pro Kopf und Jahr. Das entspricht 33 Gramm pro Tag – etwa halb so viel, wie ein Ei wiegt. Ein Jahrhundert später, 1960, war der Tagesverbrauch immer noch nur auf etwas über sechzig Gramm gestiegen. Aber allein in den ersten vier Monaten des Jahres 1963 vervierfachte sich der Import an Qualitätsfleisch. Bis 1975 stieg der Tagesverbrauch pro Kopf auf 170 Gramm, und 1989 aßen die Italiener mehr Fleisch als die Briten, Mussolinis »Leute mit den fünf Mahlzeiten am Tag«; im Verhältnis zur Bevölkerungszahl aßen sie sogar drei Viertel der gewaltigen Mengen, die in der »Beefsteakzivilisation« der Vereinigten Staaten verzehrt wurden. Auch das regionale Ungleichgewicht der Ernährung verschwand allmählich. Noch 1964

aßen die Bewohner Süditaliens nur halb so viel Fleisch wie die Norditaliener. Zehn Jahre später waren sie bei achtzig Prozent der Menge im Norden angelangt, und außerdem verbrauchten sie dreimal so viel Fisch.

Der Durchschnittsitaliener war 1972 vier Zentimeter größer als 1951, ein klares physiologisches Zeichen, dass der jahrtausendealte Traum der Bauern von der täglichen Fleischportion in wenigen kurzen Jahren Wirklichkeit geworden war. Überfluss, Vielfalt und Auswahl – Privilegien, ohne die eine Esskultur nicht gedeihen kann – standen nun allen zur Verfügung.

Mobilität und Freizeit trugen gemeinsam dazu bei, dass der kulinarische Wandel immer vielschichtiger wurde. Als Motorroller und Autos an die Stelle von Fahrrädern und Ochsenkarren traten, gewannen Millionen Menschen die Freiheit, in die Stadtzentren zu fahren und sich mit Freunden in einer *pizzeria* zu treffen oder mit der Familie zum sonntäglichen Mittagessen aufs Land zu fahren. Das Zeitalter der massenhaften Motorisierung führte in der italienischen Tischkultur zu einem tiefgreifenden Wandel und ermöglichte ganz neue Esserlebnisse, beispielsweise wenn man im August ans Meer fuhr, um Spaghetti mit Muscheln zu essen, oder wenn man auf einen Happen an einem »Autogrill« anhielt – einer Raststätte an der Autobahn.

Während des Wirtschaftswunders ging die Zahl der Menschen, die die Zutaten für das Essen anbauten, rapide zurück. Stattdessen wurden die Italiener mit den Produkten der Lebensmittelindustrie geködert. Diese Verblendung hat im Lauf der Jahre zugenommen. Das Wirtschaftswunder setzte eine Fülle von Veränderungen in Gang, die bis heute nicht abgeschlossen sind. Immer weniger Zeit wird auf die Zubereitung der Nahrung verwendet. Gleichzeitig macht auch die Bedeutung des Essens einen Wandel durch: Es ist heute nicht mehr nur eine biologische Notwendigkeit oder auch ein gemeinsames Ritual, sondern es wird zu einer Form der Unterhaltung, als wenn man ins Kino geht oder sich ein Fußballspiel ansieht. Seltsame neue Gewohnheiten wie Snacks und Diät setzen sich durch. Für einzelne Verbrauchergruppen vom Baby bis zum Bodybuilder werden besondere Lebensmittel erzeugt. Die alltägliche Ernährung reagiert auf Sensationsmeldungen von der vordersten Front der Wissenschaft und auf das

zwanghafte Diktat der Mode. Die Verbindung von Fernsehen und Werbung führt auf drastische Weise dazu, dass Essen für Millionen von Menschen etwas ganz Neues bedeutet. Einfache Waren wie Schinken, Pasta und Öl werden in die magische Aura der kapitalistischen Geschäftstüchtigkeit gehüllt. Der Verbraucher isst heute nicht mehr einfach nur Lebensmittel, sondern er verzehrt Symbole der Sehnsucht, Versprechungen von Liebe und Erfolg.

Man könnte durchaus eine Geschichte des italienischen Essens seit dem Wirtschaftswunder ausschließlich auf der Grundlage solcher Symbole zusammenstellen. Es wäre möglich, aber recht deprimierend. Da war zum Beispiel der Aufstieg und Fall der Hühner. In den fünfziger und sechziger Jahren war ein Brathähnchen das Mittel, mit dem eine Familie ausdrückte, dass sie es zu etwas gebracht hatte. In den neunziger Jahren wurde die abgehäutete, gegrillte Hühnerbrust für Millionen von Diätanhängern zur Verkörperung der Selbstbeschränkung. Den gleichen Wandel des Zeitgeistes kann man auch an der Veränderung der technischen Statussymbole verfolgen: Anfangs war es der Kühlschrank und der elektrische Rührbesen, dann folgte der Grillofen, der Dampfdrucktopf und die Mikrowelle. Konsumgüter wurden ganz ähnlich wie Popschallplatten zu charakteristischen Kennzeichen ganzer Jahrzehnte. So waren die 1950er Jahre in Italien durch rosafarbenes Dosenfleisch in Gelatine, Suppenwürfel und Cirio-Dosensuppen gekennzeichnet. Die sechziger Jahre waren gleichbedeutend mit Ritz-Kräckern und abgepacktem Käse, der entweder fertig in Scheiben geschnitten war oder vorgekaut und streichfertig in Dreiecksform in Silberpapier verpackt wurde. In den siebziger Jahren wurden alle Pastasoßen mit haltbarer Sahne zubereitet, und Kinder stürzten sich auf Eis am Stiel. In den achtziger Jahren kamen dann die Vollkornnudeln auf, und die Joghurtrevolution setzte ein. Bei den charakteristischen Gerichten der neunziger Jahre handelte es sich um tiefgefrorene Fertigmahlzeiten für vielbeschäftigte Singles, beispielsweise *pasta* oder *risotto* der Marke mit dem unübersetzbaren Namen *4 salti in padella* (wörtlich »vier Sprünge in der Bratpfanne«); die Packungsanweisung besagt, man solle dem Gericht »eine persönliche Note« geben, indem man einen Zweig Petersilie oder einen Spritzer Olivenöl zugibt.

In Wirklichkeit ist eben Italien ganz einfach nicht das zeitlose Land der *mammas, nonnas* und Geistlichen, das in so vielen Kochbüchern und Werbeanzeigen gezeichnet wird. In Italien gibt es eine Fülle von Supermärkten und Fischfarmen. Seine Bürger stürzen sich ebenso begeistert wie alle anderen auf immer neue Konsumanreize. Sie sind in jeder Hinsicht ebenso anfällig für Werbung. Im Lauf weniger Nachkriegsgenerationen hat sich Italien von einer bäuerlichen Gesellschaft über die Industriegesellschaft zu einer postmodernen Informationsgesellschaft gewandelt. Und dieser atemberaubend schnelle Wandel spiegelt sich auch im italienischen Essen wider.

An der vordersten Front der fünfzigjährigen Ernährungsrevolution stand mit Sicherheit Mailand. Als »städtischste Stadt Italiens« und Metropole von Industrie, Finanzwelt, Mode, Privatfernsehen, Werbung und Einzelhandel war es einer der ersten Orte, an denen viele Symptome des Konsumdenkens ihren Ausdruck fanden. Hier eröffnete 1957 der erste Supermarkt, und 1982 gab es das erste italienische Fast-Food-Restaurant, ein Burghy. Aber in den letzten fünfzig Jahren haben sich so viele Veränderungen abgespielt, dass keine einzelne italienische Stadt für alle stehen kann. Gleichzeitig zeigt sich die Modernisierung des italienischen Essens in nahezu jeder Stadt ebenso gut wie in jeder anderen – unterschiedlich war nur noch das Tempo des Wandels. Aus diesen Gründen werden die noch verbleibenden Kapitel des vorliegenden Buches ein breiteres Themenspektrum umfassen als die vorherigen.

Aber eine Geschichte des italienischen Essens seit dem Wirtschaftswunder, die nur von Kühlregalen und Nutella-Brotaufstrich, Bäckereien in Supermärkten und Findus-Tiefkühlpfannkuchen handelt, wäre nichts spezifisch Italienisches – diese Aspekte gehören zu einer Geschichte, die sich in sämtlichen Industrieländern abgespielt hat. Das eigentliche Wunder des italienischen Essens wird in einer anderen Geschichte erzählt, die man allerdings nie von dem unbarmherzigen Fortschritt des Konsumkapitalismus trennen kann. Das große Geheimnis und der Vorzug des italienischen Essens bestand während des letzten halben Jahrhunderts darin, dass eine Tischzivilisation, die ihre Ursprünge im Zeitalter eines Boccaccio und Bonvesin, Marco Polo und Meister Martino hat, auch heute trotz Kühlschränken, Tü-

ten-*minestrone* und Fruchtsaft-Tetrapaks noch erkennbar bleibt. Das ist letztlich der Grund, warum sie auf der ganzen Welt beliebt ist. Die Geschichte darüber, wie es dazu kam, beginnt 1954 in Rom mit einer einzigen Mahlzeit.

Ein Amerikaner in Rom

Spät am Abend kehrt ein junger Mann in eine Wohnung in Trastevere zurück, einem alten Stadtteil von Rom. Er war allein im Kino und hat sich einen Hopalong-Cassidy-Western angesehen. Also geht er rückwärts in die Küche, zielt mit zwei imaginären Revolvern und murmelt in pseudo-amerikanischem Englisch mit schwerem römischen Dialekt: »Ihr habt mich reingelegt! Ich leg euch um!« Seine Kleidung ist eine kindische Version der Ausstattung eines Hollywood-Machos: eine Baseballkappe, die ein paar Nummern zu klein ist, eine Weste mit langen Ärmeln, die wie der obere Teil einer langen Unterhose aussieht, dunkle Jeans. Armband, Gürtel und Cowboyschuhe bestehen aus dem gleichen genarbten Leder. Als er sich umdreht, sieht er das Abendessen, das seine verzweifelten Eltern für ihn auf dem Tisch stehen gelassen haben: eine Korbflasche mit Wein neben einem gefüllten Teller. Mit einer lange geübten Geste wirbelt er die nicht vorhandenen Revolver herum, steckt sie ins Holster und sieht nach, was auf dem Teller ist. Entsetzt zieht er die Luft ein. »*Mack-a-rownee! Mack-a-rownee!* Dieses Zeug für Ochsentreiber! Ich esse keine *maccheroni.* Ich bin Amerikaner, jawohl!« Damit stößt er den Teller beiseite.

So beginnt die beliebteste Essszene des italienischen Kinos. Es ist einer jener Filmmomente, die unabhängig von dem Film, aus dem sie stammen, ein Eigenleben führen. Seinen Hauptdarsteller katapultierte er in jene besondere Position der öffentlichen Zuneigung, der Komödianten vorbehalten bleibt, wenn sie die liebenswürdigsten und zugleich empörendsten Charaktereigenschaften einer Nation verkörpern. Die *maccheroni*-Szene aus dem 1954 erschienenen Streifen *Ein Amerikaner in Rom* mit Alberto Sordi in der Hauptrolle verrät viel über die höchsten kulinarischen Werte im Italien jener Zeit. Sie verkörpert im Zusammenhang mit dem Essen eine Botschaft, die für

die italienische Tischzivilisation spricht und sie angesichts der ständigen Umwälzungen des Konsumentenzeitalters stabilisiert.

Ein Amerikaner in Rom nimmt satirisch die Fixierung auf alles Amerikanische aufs Korn, die sich im Italien der Nachkriegszeit durchgesetzt hatte. In den vierziger Jahren hatte die US-amerikanische Armee das Land vor Faschismus und Nationalsozialismus gerettet. Der Marshallplan hatte das Land vor Hunger und Kommunismus bewahrt. Eine gewaltige Fülle von Hollywoodfilmen, die in den letzten Jahren der Mussolini-Diktatur verboten waren, wurden nun auf den italienischen Markt geworfen und schufen eine Phantasiewelt mit Autos, Wolkenkratzern, westlichen Horizonten und Rita Hayworth' Satinhandschuh-Striptease. Das Italien der Wiederaufbauzeit träumte mit amerikanischem Akzent.

Das kleine Zimmer unseres Filmhelden Nando Moriconi ist vollgestopft mit Kleinkram aus der US-Popkultur: Footballwimpel und Charles-Atlas-Poster, Cowboycomics und Fotos von Betty Grable. Seine Besessenheit erstreckt sich sogar auf die nachgemachte amerikanische Polizistenuniform, die er beim Motorradfahren anzieht; er gibt sich Mühe, wie Gene Kelly zu tanzen und den Baseballschläger wie Joe DiMaggio zu schwingen. Im Mittelpunkt der Handlung steht der Augenblick, als er auf die höchste Stelle des Kolosseums klettert und droht, sich hinabzustürzen, wenn ihm nicht jemand die Schiffsreise nach New York bezahlt. Alles an ihm spricht dafür, dass er in die USA vernarrt ist, und doch gibt es irgendwo in seinem Inneren einen Winkel, in dem er entgegen seinen eigenen Bestrebungen eine unüberwindliche italienische Grenze zieht.

Wieder in der Küche seiner Eltern, sucht Nando sich die Zutaten für eine bessere Mahlzeit zusammen, wobei er ständig Selbstgespräche führt:

> Die Amerikaner essen Marmelaaaade! Das ist amerikanisches Zeug. Joghurt. Senf. Das ist der Grund, warum die Amerikaner immer die Apachen besiegt haben.
> Amerikaner trinken keinen Rotwein. Die trinken Milch. Deshalb sind sie nie betrunken. Hast du schon mal einen betrunkenen Amerikaner gesehen? Ich nicht. Die Amerikaner sind stark.

Nachdem er seinen Stuhl verkehrt herum gedreht und sich an den Tisch gesetzt hat, tut er so, als würde er auf den Teller mit Nudeln einschlagen, und dabei drohte er: »Ich leg euch alle um!« Dann streicht er seine ganzen amerikanischen Zutaten auf eine Scheibe Brot: Marmelade, Joghurt, Senf, Milch. »So was essen die Amerikaner. Gesundes Zeug, was satt macht.«

Nachdem er den ersten Bissen genommen hat, kaut Nando plötzlich langsamer, mit offenem Mund und ruckartigen Bewegungen. Er würgt, rollt die Brotkugel im Mund herum und spuckt sie lautstark aus. Dann kommt ein unübersetzbares römisches Kauderwelsch aus seinem Mund: »Verdammt nochmal! So ein Dreck!«

Aber der Bruch in seinem eingebildeten Selbstvertrauen dauert nur wenige Augenblicke, dann sagt er: »*Mack-a-rownee*. Ihr habt mich geärgert, und jetzt mache ich euch fertig!« Die Szene endet damit, dass Nando einen großen Mundvoll Spaghetti in sich hineinstopft und einen Schluck Wein aus der Flasche hinterherschüttet.

Zu einer Zeit, als die Vereinigten Staaten in allen Lebensbereichen für Wohlstand, Erfolg, Modernität und Glamour standen, konnte nicht einmal ein verblendetes halbes Kind sich der Annahme hingeben, das amerikanische Essen sei besser als das italienische. Wäre die Pasta nicht schon vor 1954 ein Symbol für die italienische Identität gewesen, so hätte Alberto Sordis geniale Komik sie dazu gemacht. Wir sind vielleicht manchmal ein wenig naiv, rückständig und sogar vulgär, so die Aussage von *Ein Amerikaner in Rom*, aber wir haben immer gewusst, wie man gut isst, und daran wird sich auch nichts ändern.

Schon bevor das Wirtschaftswunder seinen Lauf nahm, bot die *maccheroni*-Szene ein eingängiges Argument für die Tradition. Sie zeigt, wie die Italiener an ihrer kulinarischen Lebensweise hängen und eine tiefe Abneigung gegen Lebensmittel hegen, die neuartig, nicht authentisch und ausländisch sind. Ohne Frage steckte in diesem nationalen Selbstbild 1954 ein großes Stück Wahrheit. *Ein Amerikaner in Rom* erschien in einem Jahr, das für die *maccheroni* unter statistischen Gesichtspunkten von großer Bedeutung war. Die *pastasciutta* war das große Symbol für Italiens neuen Wohlstand. Sie gehörte zu den ersten Lebensmitteln, an denen man in der Nachkriegszeit die Auswir-

kungen des Wirtschaftswachstums ablesen konnte: Im Jahr 1954, als die Bewohner Norditaliens ihrer Vorliebe für *pastasciutta* gegenüber der *polenta* nachgeben konnten, stieg der nationale Pro-Kopf-Verbrauch auf 28 Kilogramm – das entspricht ungefähr einem dreiviertel Teller pro Tag. Ungefähr in dieser Höhe ist er seither immer geblieben. Genau 800 Jahre nachdem al-Idrisi in *Ein Zeitvertreib für den Mann, der in weit entfernte Gegenden reisen will* zum ersten Mal über *pastasciutta* auf italienischem Boden berichtet hatte, konnten die Italiener endlich so viel *maccheroni* essen, wie sie wollten.

Auch viele andere Anzeichen sprechen dafür, dass die Italiener auch fünfzig Jahre nach *Ein Amerikaner in Rom* noch misstrauisch gegenüber importierten und künstlichen kulinarischen Sitten sind. In Frankreich, Großbritannien und Deutschland gibt es heute acht- bis elfmal so viele Fast-Food-Filialen wie in Italien. Einige ausländische Getränke, beispielsweise Alcopops, Champagner und Whisky, hatten auf dem italienischen Markt dauerhaft Erfolg, ausländischen Lebensmitteln jedoch ist dies fast nie gelungen. Italiener kaufen nur ein Viertel der Menge an Tiefkühlgerichten, die in britischen Supermärkten über die Theke geht. Sie widersetzen sich standhaft den Verlockungen der amerikanisch angehauchten Frühstückszerealien. Noch heute bezahlen Italiener fünfzig Prozent des Geldes, das sie für Lebensmittel aufwenden, für nicht verpackte Waren. In Neapel, Rom, Florenz oder Mailand kann jeder Tourist sehen, dass es weit weniger ausländische Restaurants gibt als in britischen oder amerikanischen Städten vergleichbarer Größe.

Sobald also die Italiener in der Nachkriegszeit so wohlhabend waren, dass sie in beliebiger Menge essen konnten, was sie wollten, entschieden sie sich vorwiegend für Gerichte aus dem eigenen Land, und diese Gerichte stammten vorwiegend aus dem Netzwerk der Städte, das so große Teile des italienischen Staatsgebietes bedeckt. Seit dem Wirtschaftswunder ist Italien eine kulinarisch konservative Nation geblieben. Die Gründe dafür liegen wie immer zum Teil, aber nicht ausschließlich, im guten Geschmack des italienischen Essens. Andere Ursachen sind politischer Natur.

Zu den vielen Opfern der katastrophalen faschistischen Ära gehörte auch eine gewisse Vorstellung von der Nation. Im Italien der

Nachkriegszeit wurde Patriotismus zum Synonym für Worthülsen, Entbehrungen, Krieg und Verzweiflung. Auch der König, eines der wenigen nichtfaschistischen Symbole für das gemeinsame Vaterland, war in Misskredit geraten: Die Monarchie wurde 1946 durch Volksentscheid abgeschafft, und Italien wurde zur Republik. Zwischen ihrer Gründung und dem Fall der Berliner Mauer 1989 wurde die italienische Demokratie durch den Wettbewerb zwischen zwei großen Parteien beherrscht: der regierenden Democrazia Cristiana (DC) und der oppositionellen Partito Comunista Italiano (PCI). Keine von beiden war in einem herkömmlichen Sinn patriotisch. Die DC bezog ihre übergeordnete Ideologie von der katholischen Kirche, der höhere Wertekodex der PCI dagegen leitete sich von der historischen Mission der Arbeiterklasse zur Weltverbesserung ab. Vor den neunziger Jahren gab es in der italienischen Politik kaum großtuerische Gebärden, und das politische Leben reichte tief in das Gewebe der Gesellschaft hinein. Sowohl die DC als auch die PCI waren mehr als nur politische Parteien: In vielen Gemeinden waren sie Lebensanschauungen; dies galt insbesondere in den katholischen oder »weißen« Regionen des Nordostens und dem »roten Gürtel« quer durch Mittelitalien. Jede Partei finanzierte eine umfangreiche Subkultur aus Organisationen, beispielsweise kommunale Kinos und Jugendverbände. Ein besonders fruchtbarer Boden sowohl für die katholischen als auch für die kommunistischen Organisationen war die Landwirtschaft: Die DC gründete die Coldiretti, eine Organisation für bäuerliche Grundbesitzer, die Kommunisten unterhielten Genossenschaften für Produzenten und Verbraucher. Die Wertsysteme von Rot und Weiß ließen in allen Aspekten der italienischen Kultur kaum Spielraum für den Begriff der Nation.

Um die Lücke, die das Fehlen der Nation im symbolischen Leben Italiens hinterlassen hatte, auszufüllen, eignete sich nichts besser als das Essen. In der Küche des Landes spiegelten sich sowohl seine Vielfalt als auch seine Einheit wider. Sie hatte eine lange, ehrbare Geschichte, die man leicht neu schreiben und dabei ihre elitären Phasen herunterspielen konnte. Außerdem konnte sie zum Mittelpunkt eines gemütlichen und geradezu zurückhaltenden Stolzes werden. Der Tisch war einer der wenigen Orte, an denen Italiener ein Abbild

ihrer Gemeinsamkeiten finden konnten. Da ist es kein Wunder, dass Alberto Sordis unüberwindlicher Widerwille gegen »amerikanische« Lebensmittel und seine komische Spaghettisucht eine so laute Saite anrissen.

Das italienische Essen fand seinen Widerhall auch in der roten und weißen politischen Subkultur, die beide eine Abneigung gegen amerikanisch inspiriertes Konsumdenken hegten. Die katholische Kirche brandmarkte Genusssucht als Materialismus, als heimtückisches Zugeständnis an die Fata Morgana des irdischen Glücks. Die Führungsgestalten der PCI hatten sich die Zähne am schwarzen Brot der Landarbeiter oder an den Gitterstäben faschistischer Gefängnisse ausgebissen und neigten zu düsterer Selbstverleugnung. Der allgemein verehrte Parteivorsitzende Palmiro Togliatti nahm zum Abendessen bekanntermaßen in den billigsten Lokalen von Rom nur Brot, *mozzarella* und gelegentlich ein Stück gepökeltes Kabeljaufilet zu sich. Beide politischen Subkulturen ordneten das Essen gern in einen kollektiven anstelle des individuellen Rahmens ein: Für die Kirche war das die Familie oder ein religiöses Fest, für die PCI die Festa dell'Unità – diese alljährlichen Feiern wurden abgehalten, um die Parteizeitung *L'Unità* zu finanzieren, aber ihre wichtigsten Anziehungspunkte waren preiswerte gegrillte Gerichte, *spaghetti* und lokale Spezialitäten. Trotz der Gegnerschaft, die während des Kalten Krieges zwischen der weißen und der roten Subkultur bestand, hegten beide eine gemeinsame Abneigung gegen das Konsumdenken, und beide trugen dazu bei, diese Werte in der nationalen Tischzivilisation zu verankern. Ein zutiefst geteiltes Land besaß damit eine vereinigte Ethik des guten, einfachen Essens.

Ein Amerikaner in Neapel und Bologna

Das Jahr 1954, in dem Alberto Sordis *Mack-a-rownee*-Szene das Publikum fesselte, sollte für das italienische Essen noch in einem anderen Sinn historische Bedeutung erlangen, und damit bekommt die gastronomische Fremdenfeindlichkeit, die sich in *Ein Amerikaner in Rom* verkörpert, einen ironischen Dreh. Im Februar, März und April 1954

hielt sich ein US-Bürger in Italien auf, dessen Besuch letztlich die italienische Ernährung verändern und auf diese Weise unzählige Menschenleben retten sollte. Der betreffende Amerikaner war kein Filmstar, obwohl er ein Neffe von Lon Chaney war, jenem gummigesichtigen Star von Gruselklassikern aus der Stummfilmzeit wie *Der Glöckner von Notre Dame* (1923) und *Das Phantom der Oper* (1925). Auch ein Sportidol war er nicht, auch wenn er in einem Labor unter den Tribünen des Footballstadions der University of Minnesota arbeitete. Professor Ancel Keys war vielmehr ein Pionier in der Epidemiologie von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und der Erfinder der »Mittelmeerdiät«.

Schon bevor Keys auf die Halbinsel kam, hatte er seine Spuren in der Geschichte der Ernährung und in der italienischen Psyche hinterlassen. Er hatte die K-Rationen zusammengestellt, die US-Soldaten während des Zweiten Weltkrieges verzehrten – das K stand für »Keys«. Die leicht transportablen, essfertigen, kalorienreichen K-Rationen enthielten trockene Kekse und Dosenfleisch, aber auch die Kaugummis, Schokolade und Bonbons, mit denen man Kindern überall im befreiten Europa eine Freude machen konnte.

Nach dem Krieg machte Keys an wohlhabenden, guternährten Geschäftsleuten in Minneapolis eine Beobachtung, die dem gesunden Menschenverstand zuwiderlief: Sie starben schon in jungen Jahren am Herzinfarkt. Dagegen ließen Einzelfallberichte und erste Forschungsergebnisse darauf schließen, dass Herz-Kreislauf-Erkrankungen in der verarmten Stadt Neapel nicht annähernd so häufig vorkamen. Die Hypothese, die Keys zur Erklärung dieses scheinbaren Widerspruches entwickelt hatte, wollte er 1954 mit einer entsprechend angelegten Feldstudie überprüfen. Sie beruhte auf zwei Grundannahmen: Fett in der Nahrung wirkt sich auf die Cholesterinkonzentration im Blut aus, und die Cholesterinkonzentration im Blut hat etwas mit der Arterienverstopfung zu tun, die zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen führt. Kurz gesagt, sollte das Fett seine jahrhundertealte Verbindung zu Wohlstand, Gesundheit und Wohlbefinden verlieren.

Keys untersuchte 1954 in seiner Studie verschiedene Gruppen von Männern: Stahlarbeiter aus Neapel, städtische Beamte, Feuerwehrleute und Mitglieder des Rotary Clubs sowie zum Vergleich Polizis-

ten aus Bologna. In der *maccheroni*-Hauptstadt machte Fett in der Gesamtbevölkerung ungefähr zwanzig Prozent der Kalorienaufnahme aus. In der Heimat der *mortadella* dagegen lag dieser Anteil erwartungsgemäß nahezu bei dreißig Prozent. Wie es Keys' Hypothese entsprach, spiegelten sich diese Anteile exakt im Cholesterinspiegel wider, und das Gleiche galt auch für die Häufigkeit degenerativer Herzerkrankungen: Die Beamten aus dem Süden hatten ein gesünderes Herz als die Polizisten aus der Poebene. Nur bei den wohlhabenden Mitgliedern des Rotary Clubs von Neapel war der Cholesterinspiegel ähnlich hoch wie bei den Männern im »fetten« Bologna. Aber selbst die Rotarier und die Bologneser waren noch wesentlich besser dran als die Schreibtischarbeiter aus dem Ballungsraum von Minnesota, die vierzig Prozent ihrer Kalorien aus Fett bezogen: Bei ihnen war der Cholesterinspiegel sehr hoch, und die koronare Herzkrankheit erreichte epidemische Ausmaße.

Seinen Bericht über diese Forschungsarbeiten beendete Keys mit den Worten: »Männer mittleren Alters in den Vereinigten Staaten sollten sich einer mindestens ebenso guten Herzgesundheit erfreuen wie die Italiener.« Den Rest seines langen Lebens verwendete er darauf, seine Forschungsarbeiten weiterzuentwickeln und diese Voraussage Wirklichkeit werden zu lassen. Die Ergebnisse seiner Untersuchungen in Neapel und Bologna flossen in die gewaltige »Sieben-Länder-Studie« ein, mit der die gleichen Variablen in Italien, Japan, Griechenland, Jugoslawien, den Niederlanden, den Vereinigten Staaten und Finnland verglichen wurden – in Finnland lebten die Menschen am ungesündesten und strichen sich sogar noch Butter auf den Käse. Im Jahr 1959 brachte Keys auf der Grundlage seiner Forschungsergebnisse zusammen mit seiner Frau das Kochbuch *Eat Well and Stay Well* (*Der gesunde Feinschmecker*) heraus. Unter den darin aufgeführten italienischen Gerichten waren Leber *alla veneziana*, Kartoffel-*gnocchi* und *risotto*. Das Buch war zwar mit einer schwer verdaulichen, rund hundert Seiten langen wissenschaftlichen Einleitung befrachtet, es wurde aber dennoch ein großer Erfolg: Von den Tantiemen konnte sich die Familie eine Ferienvilla in der Nähe von Neapel kaufen.

Eat Well and Stay Well wurde 1962 ins Italienische übersetzt, aber

seine Kernaussage setzte sich in Italien anfangs nicht durch: Die Bewohner des Nordens ließen sich von dem Vorschlag, sie sollten eher wie die Feuerwehrleute und kleinen Bürokraten in Neapel essen, nicht beeindrucken.

Später, im Jahr 1975, fasste Keys seine Empfehlungen unter dem Stichwort »Mittelmeerernährung« zusammen. Er erklärte, sie sei eine »relativ neue Erfindung« und nicht das, was die Menschen am Mittelmeer immer gegessen hätten – ansonsten hätten auch Schweinefleisch und Schweinefett wichtige Zutaten sein müssen: »Das, was wir heute als Mittelmeerernährung bezeichnen, ist im Kern vegetarisch: Pasta in verschiedenen Formen, Blattgemüse mit ein paar Spritzern Olivenöl, je nach Jahreszeit alle möglichen Gemüsesorten, häufig Käse, und am Ende Obst, alles mit Wein hinuntergespült.«

In dieser vertraut klingenden Formulierung konnten die Italiener sich eher mit Keys' Ernährungsratschlägen anfreunden. Natürlich wurden sie nicht alle zu Vegetariern – dazu war die Erinnerung an die vom Hunger erzwungene, nahezu vegetarische Lebensweise noch allzu gegenwärtig. Aber seit Anfang der 1980er Jahre machten sie sich die Mittelmeerernährung zu eigen, als hätten sie schon immer gewusst, dass sie eine großartige Sache ist. Dies hatte zur Folge, dass Speck und Butter aus ihren alten Hochburgen in der Poebene vertrieben wurden, und Olivenöl, das gute Fett, wurde ebenso wie die *pasta* zu einer landesweiten Lieblingszutat.

Authentische Lebensmittel

Die konservative Einstellung der Italiener zum Essen äußerte sich auch auf andere Weise. Besonders großen Einfluss hatte die Nostalgie. Gerade in den Jahren, als die Italiener erstmals zu Konsumenten wurden, entdeckten sie auch, dass die authentischen Zutaten und Gerichte vergangener Zeiten ein bedrohter Schatz waren. Gerade als der Hunger von der Halbinsel verschwand, sagte man den Italienern, gutes Essen sei eine Sache der Vergangenheit.

Auf besonders faszinierende Weise fand die kulinarische Nostalgie der Italiener ihren Ausdruck in einer Serie von Filmen, die 1957 auf-

genommen wurden, dem ersten Jahr, in dem das italienische Fernsehen auch Werbung sendete. Die zwölf Episoden der Reihe *Auf der Suche nach authentischen Lebensmitteln: eine Reise durch die Poebene* war für das staatliche italienische Fernsehen RAI, das es erst seit drei Jahren gab, ein Großunternehmen: Das Kamera- und Tonaufnahmeteam bestand aus 15 Personen, und es reiste mit einem Konvoi aus sechs Fahrzeugen, darunter ein Lkw und ein Minibus. Produziert und moderiert wurde die Serie von Mario Soldati. Er war nicht nur Romanschriftsteller, Drehbuchautor und Filmemacher, sondern auch Italiens wortgewaltigster »wandernder Vielfraß« in der Tradition, die während der faschistischen Jahre vom Touring Club Italiano und Paolo Monelli begründet worden war. Soldatis Sendungen sind auf Schritt und Tritt durch seine eigenwilligen persönlichen Meinungen geprägt. Er sah aus wie ein Filmregisseur, der sich beim Casting selbst verpflichtet hatte: Baskenmütze, Schildpattbrille, sauber gestutzter Schnauzbart, Sportjackett und ein Okular, das er um den Hals trug. Er zeigte sich stehend in seinem Geländewagen an der Spitze des Konvois und kommandierte sein Filmteam mit den gebieterischen Pfiffen einer Trillerpfeife. In seinen Interviews gestattete er es dem Gesprächspartner nur selten, einen Satz zu vollenden. Das ganze Werk war hervorragende Unterhaltung und ein bemerkenswerter Beleg für das sich wandelnde Antlitz des italienischen Essens.

Soldati wollte sich auf die Suche nach der »authentischen Gastronomie« begeben, wie er sie nannte. Was er im Sinn hatte, zeigt sich am deutlichsten in einigen Sequenzen ganz vom Beginn der Sendung, die in seiner Heimatregion Piemont aufgenommen wurden. Neben einem Gebirgsbach unterhalb des schneebedeckten, pyramidenförmigen Gipfels des Monte Monviso nicht weit von der Quelle des Po fängt ein Mann mit Angelleine und Rute eine Forelle, die nicht länger ist als seine Hand. Unten in der Ebene, bei Chieri, befragt Soldati einen Bauern nach den Artischocken, die er anbaut; nachdem sie acht Tage lang bis zur Spitze mit Erde bedeckt wurden, damit sie die richtige Blässe bekommen, werden sie ein Stück die Straße entlang nach Turin geschickt und dort in *bagna cauda* getaucht, die ortsübliche warme Soße mit Knoblauch und Anchovis. In Chierasco, einer Kleinstadt aus dem 17. Jahrhundert, beschäftigt sich Sol-

dati mit den »Pferdesteiß-Ochsen«, die ein besonderes Futter und unter anderem auch Eier erhalten, was die charakteristische Form und den Geschmack ihrer Keulen betont. In Turin selbst sieht er zu, wie *grissini*-Gebäckstangen in Handarbeit hergestellt werden, und er besucht eines der ältesten, großartigsten Restaurants Italiens – es liegt unmittelbar gegenüber von dem Gebäude, in dem das erste Parlament des Landes tagte. Wieder im Studio, stellt er eine Gräfin in Kostüm und Perlenkette vor, die zeigt, wie man ein Fondue mit gehobelten Trüffeln krönt; gleichzeitig erklärt er, eine »gesellschaftliche Tragödie« sei das Schicksal jeder Hausfrau, wenn sie ihren Gästen ein Fondue serviert, das nicht cremig, sondern klebrig sei. Ein solches Bild vom italienischen Essen hätte man auch gut bereits ein Jahrhundert früher zeichnen können.

Der vielleicht aufschlussreichste Augenblick auf Soldatis Reise ist jedoch erreicht, als er in einer riesigen Käsefabrik nicht weit von Lodi südöstlich von Mailand zwischen gewaltigen Stahlröhren, emaillierten Bottichen und blitzenden Beobachtungsluken steht. Hier ist der Chef kein Grundbesitzer, sondern ein Unternehmer im dunklen Zweireiher, dessen leitende Angestellten weiße Kittel tragen und ihre Arbeitszeit darauf verwenden, Anzeigeinstrumente abzulesen. Die Milch stammt von Kühen, die mit Soja-Kraftfutter aus Japan gefüttert werden. Soldati sieht sich um, nimmt die Baskenmütze ab und kratzt sich demonstrativ entmutigt den Kopf. Dann wendet er sich mit resigniertem Ton zur Kamera und gesteht, es gebe keine andere Methode, um die breite Masse angemessen zu ernähren: »Was wir essen, ist zum allergrößten Teil industrialisiert. Müsste ich meine Suche nach authentischer Nahrung ausschließlich auf handwerklich und traditionell hergestellte Dinge beschränken, müsste ich Ihnen, den Zuschauern, am Ende eine Gastronomie zeigen, die für die meisten von Ihnen unerschwinglich bleibt. Es sei denn, Sie wollten hungers sterben.«

Im weiteren Verlauf der Fabrikbesichtigung steigt Soldatis Stimmung. Er sieht, wie große *provolone*-Kugeln mit der Hand geformt werden und wie perfekt dachförmig aufgeschichtete Maulbeerzweige verbrannt werden, um den Käse zu räuchern. Am Ende der Besichtigung wird Authentisches mit Industriellem versöhnt: Soldati

schlendert durch ein Lager, in dem einige der rund 50000 von der Fabrik hergestellten Grana-Padano-Käse reifen. Am Ende der Sendung sitzt er an einem Tisch und preist die altbewährten Vorzüge von Grana und Parmigiano-Reggiano, der beiden Formen des Parmesan. In Anlehnung an eine alte italienische Weisheit empfiehlt er, man solle den »König der Käse« am Ende eines Menüs zusammen mit der »Königin der Früchte«, einer Birne, verzehren.

Das Seltsame an Soldatis Suche nach authentischen Lebensmitteln ist seine Unsicherheit. Es hat den Anschein, als könne er sich nie ganz entscheiden, wo man die Grenze zwischen Authentischem und Industriellem ziehen soll. Einerseits möchte er nur den alten Forellenfischer in den Alpen als »authentisch« bezeichnen, andererseits ist er aber auch weniger wählerisch. Im Mittelpunkt mancher besonders authentischen kulinarischen Traditionen in Italien stehen Produkte wie Käse, Schinken, *salame* oder *pastasciutta*: Sie waren ursprünglich auf Haltbarkeit, Transport und Handel angelegt und eignen sich deshalb besonders für industrielle Verfahren. Die Unterscheidung zwischen Echtem und Künstlichem ist nicht immer so einfach wie die Entscheidung zwischen einem Teller *maccheroni* und einem Gemisch aus Marmelade, Joghurt, Senf und Milch.

Soldatis Unsicherheit zieht sich seit dem Wirtschaftswunder durch die gesamte Geschichte des italienischen Essens. Noch heute ist Italien ein Land »auf der Suche nach authentischen Lebensmitteln«, ein Land, das eine ständige Nostalgie für die Gerichte von anno dazumal empfindet. Was der Begriff »authentisch« eigentlich bedeutet, wurde nie geklärt: Er ist zu sehr von Nostalgie vernebelt, zu anfällig für die Vereinnahmung durch die Werbung. Dennoch hat die »Authentizität« ihre magische Aura behalten. Obwohl sie von so viel Verwirrung umgeben ist, ist der Glaube an das Echte in Verbindung mit dem Bedauern über alles, was künstlich oder industriell geworden ist, ein Grundbestandteil der italienischen Tischzivilisation; er ist für die Italiener zu einem Artikel des gastronomischen Glaubensbekenntnisses geworden.

Italiener schließen nur solche Lebensmittel ins Herz, die den Anspruch erheben können, »echt« zu sein. Oder »typisch«, oder »authentisch« oder »traditionell« – alle diese Wörter haben den gleichen

unbestimmten, sinnträchtigen Reiz. Die Gegenwart ist ein Zeitalter der nationalen Lebensmittel, jener Gerichte, die Italien zum ersten Mal in seiner Geschichte von Norden nach Süden und von den obersten bis zu den untersten gesellschaftlichen Schichten vereinigt haben. Alle nationalen Lebensmittel haben in diesem oder jenem Teil der Halbinsel einen soliden Stammbaum, und doch werden alle in industriellem Maßstab hergestellt. Ein Beispiel ist das *panettone*: Dieser köstlich weiche, leichte Kuchen mit kandierten Früchten war ursprünglich eine Mailänder Spezialität. Aber zu der Zeit, als *Auf der Suche nach authentischen Lebensmitteln* entstand, war es durch kluge Werbung bereits zum Weihnachtsgebäck des ganzen Landes geworden. Ein Unternehmen schenkte den Siegern der ungeheuer populären Radrundfahrt »Giro d'Italia« *panettoni*. Das echte Mailänder *panettone* wurde bereits zum Gegenstand der Nostalgie – Soldati besuchte eine Bäckerei, die den Kuchen als eine von wenigen noch heute auf die ursprüngliche Weise herstellt.

Andere nationale Gerichte, beispielsweise Pizza und *mozzarella*, stammten aus dem Süden und eroberten den Norden. Ein weiteres typisches Beispiel ist der *provolone*, dessen Herstellung Soldati in einer Fabrik in der Lombardei beobachtet. Dieser melonenförmige Käse wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von Unternehmern aus Süditalien, die nach besseren Geschäftsgelegenheiten suchten, in die Poebene gebracht. Der Fabrikbesitzer erzählt Soldati, heute würden siebzig bis achtzig Prozent des *provolone* im Norden produziert.

Eine wichtige Rolle für diese landesweite Verbreitung spielten die Massenwanderungen während des Wirtschaftswunders. Süditaliener brachten beispielsweise ihre Lieblingsgerichte nach Turin, und mit der Zeit lernten sie auch die *bagna cauda* schätzen, während die *torinesi* sich mit Pasta und Tomatensoße anfreundeten (auch wenn vorurteilsbeladene Lokale in den ersten Jahren schimpften, die »Schmutzfinken aus dem Süden« würden Tomaten in der Badewanne und Basilikum im Bidet anbauen).

Seit den 1950er Jahren verbreiteten sich die nationalen Gerichte mit immer größerem Tempo, und damit wurde auch die Verwirrung in der Frage, was eigentlich authentisch ist, immer größer. In großen Teilen Italiens hat es nichts Traditionelles, wenn man Rucola, Bal-

samessig oder Büffelmilch-*mozzarella* verzehrt. Diese Lebensmittel wurden erst in den 1980er und 1990er Jahren landesweit zu Lieblingen, weil sie sich als authentische, über lange Jahre bewährte Produkte verkauften. (Kurz darauf schwappte der Trend natürlich auch in die Supermärkte der ganzen Welt.) Italienische Lebensmittel können sich nur dann selbst neu erfinden, wenn sie so tun, als seien sie die alten. Wandel gibt es nur in der Maske der Kontinuität; Neuerungen müssen als nostalgische Überreste präsentiert werden. Diese konservative Einstellung gegenüber den Lebensmitteln ist eine kulturelle Besonderheit, die für viele Missverständnisse und scheinheiliges Gerede sorgt. Gleichzeitig ist sie aber die Tugend, die in einem Zeitalter der Massenproduktion die italienische Tischzivilisation rettet.

Vom Topf in die Terrine

Einer der schönsten und bemerkenswertesten Aspekte an der heutigen Liebe der Italiener zum Essen besteht darin, dass sie demokratisch und von Gleichberechtigung geprägt ist. Vor dem Zweiten Weltkrieg lebten die hungrigen Tagelöhner aus den rückständigen Regionen des Südens, was die Ernährung anging, auf einem anderen Planeten als das Bürgertum der Städte. Heute erfreuen sich ihre Kinder und Enkel der gleichen sachkundigen Vorliebe für schmackhafte Gerichte. In Großbritannien sind die Teenager aus heruntergekommenen Innenstädten so an Fastfood und abgepackte Lebensmittel gewöhnt, dass viele von ihnen eine Möhre in ihrem natürlichen Zustand nicht mehr erkennen. In Italien können schon Vorschulkinder aus armen Familien eine Aubergine von einer Fenchelknolle unterscheiden – das stellte der britische Prominentenkoch Jamie Oliver 2005 im Rahmen seiner höchst populären Serie *Jamie's Italy* fest. Italien leidet nicht annähernd so stark wie andere Länder an der großen Trennung zwischen Küche – der feinen Esskultur, die von wenigen gepflegt wird – und Ernährung – den Lebensmitteln, welche die meisten Menschen zu sich nehmen. Zu den besonderen Vorzügen, die Italiener häufig im Zusammenhang mit ihrem Essen nennen, gehört die *Einfachheit*.

Die Hochachtung der Italiener für einfache, bäuerliche Gerichte ist

eines der deutlichsten Zeichen dafür, dass das Land vergleichsweise frei von kulinarischem Snobismus ist. Diese Hochachtung ist so stark, dass sie häufig in Leichtgläubigkeit umschlägt: Wenn man ein Produkt in die Regale der Supermärkte bringen will, ist es die sicherste Methode, wenn man »bäuerliche Tradition« auf das Paket schreibt. Die *ribollita* jedoch, die »wieder gekochte« Suppe aus der Toskana, die besonders in Florenz geschätzt wird, gehört ganz eindeutig nicht zu den vielen Gerichten mit einer pseudo-bäuerlichen Entstehungsgeschichte. Sie ist ein Musterbeispiel für die »Armenküche«, das bekannteste Mitglied einer großen Familie von Brotsuppen und Breien, die in den Bauernhöfen der Toskana ihren Ursprung haben. Eine kurze Geschichte der *ribollita* ist die beste Methode, wenn man zeigen will, wie die Esskultur Italiens in den fünfziger und sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts, als das Land sich so schnell in eine Industriegesellschaft verwandelte, demokratisiert wurde.

Ribollita

Man weicht *cannellini*-Bohnen über Nacht ein und kocht sie dann in viel schwach gesalzenem Wasser. Dann nimmt man ungefähr die Hälfte der Bohnen mit einem Schaumlöffel heraus und püriert sie; das Kochwasser bewahrt man auf. Man schwitzt gehackte Zwiebeln in einem großen Topf mit Olivenöl an und fügt dann anderes Gemüse hinzu, beispielsweise Sellerie, Möhren und Knoblauch, dann eine Kartoffel und einige Dosentomaten. Schließlich folgen die ersten wirklich unentbehrlichen, charakteristischen Zutaten: gleiche Mengen von grob geschnittenem Wirsing und *cavolo nero*, dem »Schwarzkohl«, der in der Toskana häufig verwendet wird. Nach Wunsch kann man auch Schweineschwarte hinzugeben, die meisten Rezepte beschränken sich jedoch auf andere Gemüsesorten wie Mangold, Porree und so weiter.

Nachdem man das Gemüse zehn Minuten weich gekocht hat, rührt man die Bohnen und ihr Kochwasser darunter. Man würzt mit Salz und Pfeffer und lässt die Suppe dann zwei Stunden leise köcheln. Dabei gelegentlich umrühren.

Nun gibt man großzügig altbackenes toskanisches Brot zu, das man in Stücke gebrochen hat. (Toskanisches Brot ist nicht gesalzen.) Man lässt die Suppe nochmals zehn bis 15 Minuten kochen und

dann weitere zehn Minuten ziehen. Anschließend serviert man sie mit einer kräftigen Spirale Olivenöl, das so stark gepfeffert ist, dass man es hinten auf der Zunge spürt.

Dieses Rezept ist eine Kombination aus mehreren Quellen. Aber eigentlich ist es falsch, von einem »Rezept« für *ribollita* zu reden: Jede Anweisung für die Herstellung einer toskanischen Brotsuppe kann immer nur eine Version der Praxis sein, die in verschiedenen Familien auf vielfältige Weise ausgeübt wurde, je nachdem, welche Zutaten gerade zur Verfügung standen. Das prosaische Grundprinzip war dennoch immer das gleiche: Eine *minestrone* wird mit altbackenem Brot angereichert.

Über Jahrhunderte hinweg waren viele ländliche Gebiete in Mittelitalien, darunter auch große Teile der Toskana, durch gemeinsame Bewirtschaftung gekennzeichnet: In einem vertraglich festgelegten System teilte der Grundbesitzer die Erträge der Landwirtschaft gleichmäßig unter seinen bäuerlichen Pächtern auf. Der Eigentümer stellte das Land zur Verfügung, die Bauern steuerten die Arbeitskraft bei. Wer in einem solchen System arbeitete, schuftete von morgens bis abends, und häufig wurden die Bauern von Großgrundbesitzern und ihren Verwaltern ausgenutzt und betrogen. Hungern mussten sie aber nur in den seltensten Fällen, und es erging ihnen wesentlich besser als beispielsweise den landlosen Arbeitskräften auf den großen Gütern des Südens. In der Regel hatten sie große Familien; sie lebten in der Nähe der gemeinsam bewirtschafteten Felder zusammen mit ihren Tieren in den gleichen rauchgeschwärzten, beengten Bauernhäusern. Der Haushaltsvorstand war der Willkür des Grundbesitzers ausgesetzt, der sogar zustimmen musste, wenn ein Bauer heiraten wollte. Innerhalb des Haushalts gestand das Gesetz dem Vater die oberste Autorität zu, ganz gleich, ob seine Untergebenen mit ihm verwandt waren oder nicht. Er war es, der die Arbeiten verteilte und entschied, was angebaut wurde.

Dreh- und Angelpunkt in einem solchen Bauernhaushalt war die älteste Frau oder *massaia*. Sie sorgte dafür, dass die Frauen sogar noch härter arbeiteten als die Männer: Sie zogen die Kinder groß, versorgten die Nutztiere, holten Wasser, wuschen und nähten, arbeiteten

aber außerdem auch wie die Männer auf dem Feld. Und natürlich fiel den Frauen auch die Aufgabe der Nahrungszubereitung zu, die in großem Maßstab ausgeführt wurde.

Die *ribollita* hat ihren Ursprung in der Notwendigkeit, für die Arbeitskräfte in einem Bauernhaushalt große Nahrungsmengen zuzubereiten. Im Mittelpunkt der meisten Mahlzeiten stand nach alter Tradition die Suppe aus einem Kessel, der über dem Feuer hing. Dieser Kessel wurde ständig neu gefüllt und immer wieder aufgekocht. Selbstversorgung war die Regel – auch Brot wurde nicht gekauft, sondern einmal in der Woche gebacken, um Brennholz und Zeit zu sparen. Das Brot wurde ohne Salz hergestellt, denn Salz war nicht nur teuer, sondern es zieht auch Feuchtigkeit an, die das Brot schon vor Ablauf einer Woche schimmelig und ungenießbar machen kann. Wenn der Backtag näherrückte, wurde das noch vorhandene trockene Brot zur Anreicherung der *minestrone* verwendet.

Das Wirtschaftswunder brachte das schnelle Ende der gemeinsamen Bewirtschaftung. Mit der Einführung von Traktoren und Unkrautvernichtungsmitteln sank der Bedarf an Arbeitskräften, und damit waren auch die bäuerlichen Familienbetriebe nicht mehr lebensfähig. Im Jahr 1951 arbeiteten noch mehr als 2,2 Millionen Menschen auf gemeinsam bewirtschafteten Feldern; zwanzig Jahre später war nicht einmal mehr ein Viertel dieser Zahl geblieben. Vor die Entscheidung gestellt, in der Stadt mit Motorroller, Kino und Speiseeis oder auf dem Land mit körperlicher Arbeit und Brotsuppe zu leben, zögerten die jungen Leute aus den Bauernfamilien nicht lange. In der Toskana, in Umbrien und in den Marken wurden unzählige Gehöfte aufgegeben. Am Ende verwandelten sie sich in Ferienhäuser für wohlhabende Briten oder in ländliche Restaurants nach dem Vorbild der »Weißen Mühle«.

Mit dem Ende der gemeinsamen Bewirtschaftung setzte für viele Familien in der Toskana eine Phase des atemberaubend schnellen Wandels ein. Innerhalb weniger Jahre wechselten sie von einem Leben als Kleinbauern zu bezahlter Arbeit, deren Rhythmus von Geld und Märkten bestimmt wurde. Familien, die früher große Arbeiterteams gebildet hatten, schrumpften jetzt auf die Größe einer Kernfamilie zusammen; außerdem wurden sie »lang«, das heißt, nach Erlan-

gung der wirtschaftlichen Unabhängigkeit dauerte es noch lange, bis Kinder zur Welt kamen. Eine Generation, die in ihrer Jugend noch die Armut kennengelernt hatte, zog Kinder groß, für die Überfluss eine Selbstverständlichkeit war.

Inmitten solcher Veränderungen schien ein einfaches Gericht wie die *ribollita* einen der wenigen festen, soliden Haltepunkte darzustellen. Aber natürlich blieb auch sie von den Umwälzungen der Modernität toskanischer Spielart nicht verschont. Zum Beispiel hatte die »kräftige Spirale« Olivenöl, mit der das Gericht fertiggestellt wurde, früher häufig bestenfalls die Form eines flachen C. Für viele Bauernfamilien war Öl ein kostbares Lebensmittel, und viel häufiger wurde mit Schweinefett gekocht. Heute dagegen würde eine Brotsuppe wahrscheinlich keine Schweineschwarte mehr enthalten, denn die passt nicht zur »Mittelmeerernährung«. Die größte Veränderung bestand aber darin, dass die *ribollita* allmählich zu einem Rezept wurde. Mit anderen Worten: Sie wurde zu einer von vielen Möglichkeiten innerhalb eines vielfältigen täglichen Speisezettels, auf dem auch Fleisch, frische Fische und andere Lebensmittel standen, die in den Tagen der gemeinsamen Bewirtschaftung nur sehr selten auf den Tisch kamen. Außerdem bekam man sie nun auch in Restaurants. Kein Gericht bleibt, wie es war, wenn man wählen kann, ob man es kocht oder nicht. Ein offenkundiges Zeichen für diese veränderte Stellung der Suppe ist schon ihr Name: In keiner schriftlichen Quelle, die vor 1960 erschien, konnte man das Wort »*ribollita*« finden – erst in diesem Jahr kommt es in einem Roman des Florentiner Schriftstellers Vasco Pratolini vor. Die *ribollita* fand also erst Eingang in die Sprache, kurz bevor sie Eingang in die Speisekarten fand.

Die Geschichte der *ribollita* hat noch einen weiteren wichtigen Strang. Als die Bauern in den fünfziger und sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts erstmals nach Florenz abwanderten, stellten sie fest, dass es dort zuvor bereits eine ganz ähnliche Suppe gegeben hatte. Diese war bereits 1891 von einem Mann mit langen Koteletten eingeführt worden.

Toskanische Bauernsuppe

Zutaten
400 g altbackenes dunkles Brot
300 g weiße Bohnen
150 g Öl
2 Liter Wasser
ein halber mittelgroßer Wirsing
die gleiche Menge oder mehr *cavolo nero*
ein Bund Mangold
eine Kartoffel
einige Stücke Schweineschwarte oder fette Schinkenstreifen

Man bringt die Bohnen mit der Schweineschwarte im Wasser zum Kochen und fügt weiteres Wasser hinzu, wenn die Gefahr des Einkochens besteht. Währenddessen gibt man das Öl in eine Pfanne und fügt ein *battuto* (Bratmischung) aus folgenden fein gehackten Zutaten hinzu: ein Viertel einer großen Zwiebel, zwei Knoblauchzehen, zwei Stücke Sellerie von der Größe einer Handfläche, eine Handvoll Petersilie; man brät die Zutaten, bis sie Farbe angenommen haben, und gibt dann das übrige grob gehackte Gemüse hinzu; mit Salz und Pfeffer würzen, dann die durch ein Sieb gestrichenen Tomaten zugeben. Wird das Gemüse zu trocken, fügt man Kochflüssigkeit von den Bohnen hinzu. Wenn Bohnen und Schweineschwarte gar sind, gibt man ein Viertel davon zu der Suppe. Die übrigen Bohnen werden püriert, mit der Kochflüssigkeit vermischt und dann in die Suppe gegeben. Man mischt das Ganze, lässt es noch ein wenig kochen und schüttet dann alles in eine Suppenterrine, in die man zuvor bereits das altbackene, in dünne Scheiben geschnittene Brot gelegt hat. Vor dem Essen wartet man zwanzig Minuten.
Die Menge reicht für sechs Personen. Die Suppe schmeckt heiß sehr gut und kalt noch besser.

Der Ton lässt keinen Zweifel daran, dass das Rezept von Artusi stammt: »Diese Suppe verdient es, ›bäuerlich‹ genannt zu werden, weil sie so bescheiden ist. Wird sie aber mit der notwendigen Sorgfalt zubereitet, so wird sie nach meiner Überzeugung für jeden einen großen Reiz haben, auch für feine Herren.« Die Geschichte hat Pel-

legrino Artusi mit Sicherheit recht gegeben: Die Brotsuppe verliert auch dann nichts von ihrem Reiz, wenn man sie aus dem Kochkessel in die Suppenterrine verpflanzt.

Bei aller Sorge um die bürgerliche Würde war Artusi so lebhaft und aufgeschlossen, dass er in seine *Wissenschaft des Kochens und Kunst des Genießens* auch andere bäuerliche Gerichte aufnahm. Sogar die Maismehl-*polenta* ist vertreten, allerdings in angereicherten Versionen – sie wird als Beilage zu Würsten serviert oder mit sahniger Milch zubereitet und zu Gebäckstücken geformt. Genau wie der geheime Koch des Papstes Bartolomeo Scappi einige Jahrhunderte zuvor, so verschaffte auch Artusi dem bäuerlichen Essen Zugang zu den Tischen der Stadtbevölkerung, wo es für Abwechslung und schnörkellosen Reiz sorgte. Für Artusi waren solche einfachen Gerichte noch aus einem anderen Grund wichtig: Sie gaben dem italienischen Essen einen erdverbundenen Anstrich, durch den es sich von der verfeinerten, raffinierten französischen Küche unterschied.

Nach der großen Abwanderung aus den ländlichen Gebieten während des Wirtschaftswunders wurde die *ribollita* also in einem gewissen Sinn zum Treffpunkt von zwei Esskulturen, die sich durch den Kessel und die Suppenterrine definierten. Sie passte zur Nostalgie der aufstrebenden, mobilen früheren Bauern und auch zur Abneigung der städtischen Gastronomen gegen den Snobismus. Ein Gericht, das stärker die Demokratie verkörperte, konnte es nicht geben.

Die kulinarischen Wirkungen des wirtschaftlichen Wandels, der sich im Italien der Nachkriegszeit abspielte, lassen sich leicht zusammenfassen. Während großer Teile eines Jahrtausends war die Geschichte des Essens in Italien von einer engen, aber völlig ungleichen Partnerschaft zwischen Stadt und Land geprägt. Die Stadt vereinnahmte Lebensmittel, die in den verschiedenen Landschaften jenseits ihrer Mauern erzeugt wurden; sie dienten ihr als Waren für den Handel mit anderen Städten und anderen Ländern, sodass ihr eine immer größere Vielfalt zur Verfügung stand. Seit der Zeit der mittelalterlichen Stadtstaaten schufen die italienischen Metropolen eine glanzvolle Tischzivilisation – und das ging häufig auf Kosten der ländlichen Gebiete. Die Städte hatten die reichhaltigste, abwechslungs-

reichste Küche und die eindringlichsten Geschichten, die das Essen mit der Identität verknüpften.

Mit dem Wirtschaftswunder jedoch wurde diese Beziehung neu gestaltet. Es kündigte die Urbanisierung der Ernährung im ganzen Land an. Unabhängig davon, wo sie lebten – im Norden oder im Süden, in der Stadt oder auf dem Land --, konnten nahezu alle Italiener sich zu den Mahlzeiten niederlassen, die früher den wohlhabenden Stadtbewohnern vorbehalten waren. Auch nach dem Wirtschaftswunder war die Geschichte des italienischen Essens weitgehend eine Geschichte der Städte – aber das lag nur daran, dass das ganze Land in die städtischen Essgewohnheiten einbezogen wurde. Selbst die *ribollita* ist heute in den Städten zu Hause.

18. Bologna, 1974
Mammas tortellini

»Alles, was Sie hier sehen, verdanke ich den Spaghetti.«

Dass eine britische Sexbombe ihren Namen für ein Kochbuch zur Verfügung stellt, kann man sich kaum vorstellen. *In der Küche mit Kate Moss* hat nicht ganz den gleichen warmen Klang wie *In cucina con amore* von Sophia Loren. Natürlich ist das kein fairer Vergleich. Sophia Loren ist in Italien ein Nationalheiligtum; widersinnigerweise wurde sie sogar dazu auserkoren, 2006 bei der Eröffnungsfeier der Winterspiele in Turin das olympische Banner zu tragen. Dennoch sagt ihre 1971 erschienene Rezeptsammlung, die auf Deutsch unter dem Titel *Komm, iss mit mir* herauskam, viel über die besondere Beziehung zwischen Frauen und Essen im heutigen Italien aus. Sophia Loren wurde zum Vorbild für eine ganze Reihe üppig proportionierter Schönheiten, die sich darum bemühten, Tugenden der italienischen Küche zu verkörpern. »Alles, was Sie hier sehen, verdanke ich den Spaghetti«, bemerkte sie einmal.

Loren wurde zum Star, weil sie eine schwungvolle, spontane Version der italienischen Weiblichkeit vorlebte, und zu diesem Bild gehörte das Essen als unverzichtbarer Bestandteil dazu. In Italien wurde sie zum ersten Mal berühmt, als sie in dem Film *Das Gold von Neapel* von Vittorio de Sica »ein jähzorniges, sexy, schlampiges neapolitanisches Pizzamädchen« spielte, wie sie selbst es beschrieb. Der Streifen erschien im gleichen Jahr wie *Ein Amerikaner in Rom*. Aus dem Erfolg der *pizzaiola*-Gestalt schlug sie in einigen späteren Rollen Kapital,

insbesondere in *Liebe, Brot und 1000 Küsse* (*Pane, amore e...*), in dem sie eine verwitwete Fischhändlerin spielt. Als Lorens Lebensgeschichte bekannt wurde, verlieh ihre ärmliche Kindheit in Pozzuoli an der Bucht von Neapel ihrer Aura eine zusätzliche Authentizität.

Nachdem sie aber 1957 in die Vereinigten Staaten gegangen war, geriet ihr Prominentenstatus zu Hause in Konflikt mit der Sophia Loren, die von Hollywood erschaffen wurde. Das italienische Publikum reagierte sehr empfindlich darauf, dass man sich in Amerika zu Unrecht seines cineastischen Lieblingskapitals bemächtigte und dass Italien von der Traumfabrik so häufig klischeehaft dargestellt wurde. Im Jahr 1958 behauptete ein Kritiker, Hollywood habe die Loren zu »einem leicht zigeunerähnlichen Mittelmeerklischee« gemacht. Für sie selbst war dies eine äußerst schwierige Zeit. Sie hatte 1957 die moralischen Empfindlichkeiten in Italien verletzt, indem sie ihren Schirmherrn und Produzenten Carlo Ponti heiratete: Er war geschieden und hatte zwei Kinder, und seine Verbindung mit der Loren wurde in Mexiko im Rahmen einer hastig anberaumten, recht schäbigen Ersatzzeremonie besiegelt. Die Kirche drohte kaum verhohlen damit, sie zu exkommunizieren, und die Römisch-katholische Moralliga warf ihr »Bigamie und öffentlichen Ehebruch« vor. Die Anschuldigungen waren so schwerwiegend, dass man sie und Ponti hätte festnehmen können, wenn sie sich gemeinsam in der Öffentlichkeit gezeigt hätten. Noch schlimmer wurde die Sache, weil Lorens Schwester den Sohn von Mussolini heiratete, und zu allem Überfluss drehte der Fahrer des Stars durch und tötete bei der Hochzeit in einer chaotischen Szene einen jungen Mann.

Die Lösung für Lorens Probleme lagen – sowohl auf der Leinwand als auch im richtigen Leben – in einer Mutterrolle. Zuerst kam sie im Kino. Im Jahr 1960 spielte sie die Rolle ihres Lebens in *Und dennoch leben sie* (Originaltitel: *La Ciociara*) von Vittorio de Sica, einer herzzerreißenden Geschichte über eine Mutter und ihre Tochter in Italien während des Krieges. Dem Drehbuch zufolge sollte Loren ursprünglich die Tochter spielen, aber dann übernahm sie die Rolle der Mutter und griff zu diesem Zweck auf ihre eigenen Kriegserinnerungen zurück. Sie verband dabei die Frechheit und Sinnlichkeit ihrer früheren bekannten Rollen mit einer neuen sensiblen, mütterlichen Dimen-

sion, die in den vielen Filmszenen, in denen gegessen wird, besonders gut zum Tragen kommt. Mit dem Film gewann sie den Oscar für die beste Schauspielerin und ein ganzes Regal voller weiterer Preise.

Schon während der Dreharbeiten zu *Und dennoch leben sie* hatten einige führende Presseagenturen begonnen, Loren in Italien mit einer sorgfältig vorbereiteten Werbekampagne zu rehabilitieren. »Das Ziel bestand darin, Sophia mit den italienischen Mammas zu versöhnen und sie von dem schrecklichen Attribut der ›Familienzerstörerin‹ zu befreien«, erklärte einer von ihnen. Man veröffentlichte Fotos, auf denen sie während der Drehpausen mit Kindern spielte.

In den Jahren nach der triumphalen Oscar-Verleihung begann Loren mit herzzerreißenden, langwierigen Bemühungen, selbst Mutter zu werden. Nach zwei Fehlgeburten war sie am Boden zerstört. Die dritte Schwangerschaft wurde von einer sorgfältigen Pressearbeit begleitet. Um die bestmöglichen Aussichten für eine erfolgreiche Schwangerschaft zu schaffen, verbrachte die Schauspielerin mehrere Monate im Genfer Hotel Intercontinental. Die Bulletins aus ihrer Suite im 18. Stock wurden von den Medien begierig aufgegriffen und gaben in der Öffentlichkeit den Anlass zu einem so starken Mitgefühl, dass selbst die katholische Presse einräumen musste, sie habe ein wenig Mitleid verdient. Als im Dezember 1968 ihr erster Sohn geboren wurde, jubelte ganz Italien; der Präsident der Republik schickte ein Glückwunschtelegramm »im Namen des italienischen Volkes«. Irgendwie war es ihr gelungen, im Italien der sechziger Jahre das nahezu Unvereinbare zu vereinbaren: Sie war Sexbombe und Mutter, eine unerreichbare Vision aus der Traumfabrik Hollywood und das mutige Mädchen aus Neapel. Eine Zeit lang konnte Sophia Loren jetzt die ungeteilte Bewunderung der Öffentlichkeit genießen. (Die Phase dauerte bis 1979, als sie wiederum für sich selbst zum Imageproblem wurde: Sie wurde auf dem Flughafen von Rom wegen des Vorwurfs der Steuerhinterziehung und anderer finanzieller Unregelmäßigkeiten festgenommen.)

Ihr 1971 erschienenes Kochbuch *Komm, iss mit mir* ist das Produkt der goldenen Zeit in Leben und Laufbahn der Loren, die 1968 mit der Geburt ihres Kindes begann. Sie ist nach allgemein übereinstimmender Ansicht eine großartige Köchin. Aber *Komm, iss mit mir* ist

nicht nur eine Zusammenfassung ihrer Fähigkeiten in der Küche, sondern es vereinigt in sich alle widersprüchlichen Elemente, deretwegen sie auf dem Höhepunkt ihres Ruhms so geliebt wurde. Das Buch und insbesondere seine Bilder sind mit einer großen Portion Glamour und Sexappeal gewürzt. In einer Aufnahme posiert sie in auffälliger, Kimono-artiger Kleidung und streichelt den Schwanz eines ausgestopften Fasans; der Vogel gehört zu einem Arrangement, das man nur als Rokoko-Stillleben bezeichnen kann. In einer anderen, das muss man leider sagen, wird sie tatsächlich zu dem »leicht zigeunerähnlichen Mittelmeerklischee«: In einem knapp geschnittenen Mieder mit großen Ohrringen und zerzausten Haaren beugt sie sich über einige Früchte und Nüsse.

Aber *Komm, iss mit mir* ist auch das Werk einer Mutter, und diese Mutter stammt aus so kleinen Verhältnissen wie viele ihrer Fans. Wie Loren im Vorwort erklärt, wurden die meisten Rezepte während ihrer berühmten Schwangerschaft entwickelt, als sie sich die Zeit mit Kochen vertrieb:

> Dieses Buch ist mir lieber als ein erfolgreicher Film, denn es führt mich zurück in jene nervenaufreibenden Tage, die mit der Geburt von Carlo, Jr., der größten Freude meines Lebens, ihren Höhepunkt erreichten …
> Die Armut meiner Kindheit hat mich gelehrt, wie wichtig es ist, neue Wege zum Kochen und Würzen der gleichen billigen, im wesentlichen eintönigen Grundnahrungsmittel aufzuspüren und zu erfinden. In dieser Hinsicht hinterließ mir meine Großmutter ein kostbares Erbe. Ihr habe ich es zu verdanken, dass ich mindestens ein Dutzend Methoden zur Zubereitung von Auberginen kenne, die in Italien eines der billigsten und reichlichsten Lebensmittel sind, und ebenso kann ich mit einem knochigen oder minderwertigen, sehnigen Stück Fleisch wahre Wunder wirken.

Komm, iss mit mir ist darauf angelegt, den größten Star Italiens mit jenen erdverbundenen Qualitäten in Verbindung zu bringen, die das Land mit seinen Lebensmitteln assoziiert. Lorens Rezepte stammen aus vielen Regionen – nationale Küche vom nationalen Idol. Das

Spektrum reicht von dem süßsauren sizilianischen Auberginengericht *caponata* bis zu einem Rezept für Spaghetti mit Tomatensoße, das »in jedem neapolitanischen Haushalt von der Mutter an die Tochter weitergegeben wird«. Auf unserem Weg durch die Halbinsel bewegen wir uns von römischen *bucatini all'amatriciana* über Genueser *trenette al pesto* und Mailänder *risotto* bis zu Bologneser *tagliatelle al ragù*. Was alle diese Aromen verbindet, ist erwartungsgemäß Lorens Respekt für das »Echte«: »Unser Zeitalter muss für echte Lebensmittel und gegen Diäten und tiefgefrorene (oder verpackte) Nahrung kämpfen«, rät sie.

Sophia Lorens Kochbuch ist auch ein Dokument aus einer entscheidenden Phase in der Geschichte der italienischen Frauen. Ende der sechziger und Anfang der siebziger Jahre brach der tiefgreifende gesellschaftliche und kulturelle Wandel, den das Wirtschaftswunder ausgelöst hatte, plötzlich in einer Zeit der Proteste und militanten Aktionen an die politische Oberfläche. Eines der wichtigsten Symptome dieses Wandels war die Legalisierung der Ehescheidung im Jahr 1970; das Gesetz wurde 1974 in einer Volksabstimmung mit überwältigender Mehrheit bestätigt. Im folgenden Jahr wurde das Familienrecht entsprechend dem Prinzip ergänzt, dass Mann und Frau in einer Ehe gleichberechtigt sind. Damit vollzog die italienische Gesellschaft eine entscheidende Wendung weg von der traditionellen religiösen Moral, deretwegen es bei Sophia Lorens Leinwandauftritten von unerlaubten sexuellen Versprechungen knisterte, während sie gleichzeitig wegen ihrer Beziehung zu Carlo Ponti gegeißelt wurde.

Aber die Widersprüche, die sich in der Person von Sophia Loren auf wundersame Weise vereinigten – Widersprüche zwischen Glamour und Realität, zwischen Begehren und Mutterschaft – blieben für die große Mehrzahl der italienischen Frauen ungelöst. Auf ihr Leben hatte der zunehmende Wohlstand paradoxe Auswirkungen: Einerseits verwandelten sie sich von bäuerlichen Arbeitskräften in urbane Hausfrauen und Konsumentinnen, andererseits lockte die wachsende Bildung sie aber auch aus dem Haus und verschaffte ihnen eine neue Rolle auf dem Arbeitsmarkt. Der Übergang von der Bäuerin über die Hausfrau zur berufstätigen Mutter vollzog sich häufig sehr schnell. In vielen italienischen Familien dauerte die Phase der klassischen *mamma* nicht lange.

Verstärkt wurden die Widersprüche schon wenig später durch Veränderungen der italienischen Medienlandschaft. Aus diesem Grund ist *Komm, iss mit mir* ein Vorbote der außerordentlichen Macht, die der Mutterschaft in der Vermarktung italienischer Lebensmittel zuwuchs. Seit Mitte der siebziger Jahre wurde das staatliche Fernsehmonopol aufgehoben, und private Kommerzkanäle entstanden. In den achtziger Jahren beherrschten diese Kanäle, die nahezu keinen Vorschriften unterlagen, den Fernsehmarkt mit ihrer Mischung aus amerikanischen Seifenopern, Spielshows, spärlich gekleideten Sängerinnen und ungeheuer viel Werbung – einer Werbung, die viel krasser und aufdringlicher war als alles, was das Land bis dahin erlebt hatte. In der italienischen Werbelandschaft der Achtzigerjahre konnte man nicht essen, was nicht vorher durch die Hände der Mutter gegangen und damit geheiligt worden war; das häufigste Szenario umfasste eine lächelnde Frau, die ihrer Familie am Tisch das Essen vorsetzt. Insbesondere neue, ausländische Produkte mussten sich die Zustimmung der *mamma* sichern. »Was ist Mayonnaise, Mama?«, fragt ein Kind in einem Werbespot. »Aber du weißt doch, das ist Calvé.« Solche mythischen Mütter wurden zur unverzichtbaren Garantie dafür, dass ein Produkt gut und echt war. Noch heute preisen unzählige italienische Lebensmittel-Werbespots im In- und Ausland die *mamma*. Aber dieser neue, machtvolle, konsumorientierte Mutterkult macht ein Paradox deutlich: In Wirklichkeit erfreute sich die *mamma* historisch nur eines relativ kurzen, schwierigen Daseins. Schwierig war es wegen der konkurrierenden Anforderungen von Kindern, Beruf, Haushalt und den Erwartungen anderer Menschen.

Der Druck auf die Mütter war so groß, dass irgendetwas nachgeben musste. Was nachgab, waren in den achtziger Jahren die *tortellini*.

Frosch-tortellini

Von keiner geringeren Autorität als Sophia Loren wissen wir, dass »es in der Poebene keine Kleinstadt und kein Dorf gibt, die nicht die Ehre hätten, ihren Namen einer bestimmten Variation jener gefüllten Nudeln zu verleihen, die als *cappeletti* (kleine Hüte), *tortellini*, *ravioli*

und so weiter bezeichnet werden«. Zu Ehren dieses traditionellen Gerichts zeigt ein Foto in *Komm, iss mit mir* das respektheischende Dekolleté der Loren vielsagend über einem Tisch voller Nudelpakete. Ihr Rezept für die Füllung von *tortellini* ist wunderbar altmodisch: Sie enthält Kalbsgehirn mit Butter, Schweinehackfleisch, *mortadella*, Parmesan, Eier und eine Prise Muskat. Aber zur gleichen Zeit, als Sophia Loren sich das häusliche Ethos der gefüllten Pasta zu eigen machte, standen die *tortellini* auf der Schwelle zur Weltherrschaft.

Tortellini und andere Formen gefüllter Pasta lassen sich bis ins Mittelalter zurückverfolgen: Sie kommen schon in dem venezianischen Manuskript des *Buches für den Koch* vor und fehlen auch danach in praktisch keiner italienischen Rezeptsammlung. Im Lauf der Zeit flossen sie in die reiche Tradition der Festessen ein, die es in vielen Teilen Norditaliens gibt. Feiern mit großen Mahlzeiten stellten selbst im Leben einfacher Familien einen Durchgangsritus dar. Pellegrino Artusi, der in der Nähe seines Heimatortes Forlimpopoli ein Stück Land besaß, kannte die Lebensweise der Bauern sehr gut. Er beschreibt, wie sie für Hochzeiten einen *ricotta*-Kuchen mit Vanillegeschmack herstellten oder ihm zu Fronleichnam *latteruolo* servierten, einen Pudding auf Milchbasis. Zu diesen seltenen, stark ritualisierten Augenblicken des Überflusses gab es häufig hausgemachte frische *pasta*. In anderen Teilen der Romagna waren *passatelli* (wurmförmige Nudeln, die mit Semmelmehl hergestellt wurden) ein typisches Ostergericht. In den ländlichen Gebieten bei Ravenna war es Sitte, die Geburt eines gesunden Jungen mit *gnocchi* und die eines gesunden Mädchens mit *lasagne* zu feiern.

In die gleiche Kategorie der Spezialitäten für besondere Gelegenheiten gehörten auch die *tortellini* – das war der Grund, warum sie Probleme mit sich brachten. Für Norditaliener, die sich ihre Zubereitung häufig leisten konnten, waren *tortellini* ein Gericht für das sonntägliche Mittagessen. *Tortellini* waren die Bestätigung, dass es der Familie gut ging und alles seine Ordnung hatte. Sie waren etwas Besonderes, aber die Füllung bot auch die Möglichkeit, Reste sinnvoll zu verwerten – damit waren sie der perfekte Beweis für die mütterliche Zauberei. Die Vorstellung, es gebe für ein solches Gericht ein einziges, vorgeschriebenes, authentisches Rezept, wäre den Frauen, die

lange Stunden mit der Herstellung von *tortellini* verbrachten und ihre Fähigkeiten an die Töchter weitergaben, nicht sonderlich sinnvoll erschienen. Ebenso hätte man *tortellini* nicht von jemandem gekauft, den man nicht kannte und dem man nicht vertraute – wer wusste schon, was sie enthielten?

Aber wo manche Menschen nur eine traditionelle Essgewohnheit sahen, erkannten andere eine Marktlücke. Im Jahr 1961, auf dem Höhepunkt des Wirtschaftswunders, stellte ein 24-jähriger Bäckersohn aus der Nähe von Verona in der nordostitalienischen Region Veneto in einer Werkstatt, die sein Schwiegervater ihm vermietet hatte, erstmals frische *pasta* her. Im Mittelpunkt des Unternehmens von Giovanni Rana standen Fleisch-*tortellini*. Er produzierte sie freitags und samstags, sodass sie in den Geschäften des Ortes für das Mittagessen am Sonntag verkauft werden konnten. Um Maschinen und Personal auch an anderen Tagen zu nutzen, stellte er außerdem *fettucine* und *gnocchi* her.

Mit den zwanzig bis dreißig Kilogramm *tortellini*, die Rana in dieser Phase herstellte, unterschied er sich nicht großartig von vielen anderen lokalen Produzenten. Aber trotz der handwerklichen Anfänge verfolgte er industrielle Ziele. Grundlage seines Geschäftsplanes war die Erkenntnis, dass in der Lebensweise der Frauen große Veränderungen bevorstanden. Für Frauen, die durch Beruf, Kinder und Haushalt beansprucht waren, wurde das Ritual der *tortellini*-Herstellung eine zu zeitaufwendige Angelegenheit. Andererseits hatte das sonntägliche Mittagessen aber nichts von seiner symbolischen Bedeutung verloren. Im Gegenteil: Als die Familienmitglieder immer stärker ihre eigenen Wege gingen, entfaltete das Zusammentreffen am Tisch, das einmal in der Woche stattfand, eine ganz neue emotionale Kraft. Wenn man das Problem des Vertrauens in die fertig gekauften *tortellini* überwinden konnte, eröffnete sich ein gewaltiger neuer Markt.

Giovanni Rana löste das Vertrauensproblem, indem er bei der Qualität der Zutaten, die er für seine Füllung verwendete, niemals Kompromisse einging; außerdem baute er persönliche Beziehungen zu den Ladenbesitzern auf, die seine Pasta kauften. Drei Jahre nachdem er sein Unternehmen gegründet hatte, zog er in eine Fabrik, die

zehnmal so groß war wie die Werkstatt. Im Jahr 1968, gerade als Sophia Loren ihr erstes Kind bekam, gelang ihm ein entscheidender Durchbruch: Er führte ein Pasteurisierungsverfahren ein und konnte damit die Haltbarkeit seiner *tortellini* von drei auf zehn Tage verlängern – nun konnte man sie auch in viel größerer Entfernung von der Produktionsstätte verkaufen. Ab 1969 baute er eine weitere Fabrik, die nahezu siebzigmal so groß war wie die ursprüngliche Werkstatt. Wie er berichtet, wurde er damit »zu einem General, der vor einer Karte Italiens steht und kleine Fähnchen in die verschiedenen Provinzen steckt, um diejenigen zu kennzeichnen, die bereits durch einen meiner Handelsvertreter abgedeckt waren«. Ende der siebziger Jahre reichte das Gebiet mit den kleinen Fähnchen im Süden bis nach Rom. Giovanni Rana hatte nicht nur ein erfolgreiches Unternehmen gegründet, sondern Markenbewusstsein und Methoden der Industrieproduktion auf frische Pasta angewandt und damit praktisch einen ganz neuen Marktsektor erfunden.

Bis zu diesem Stadium in der Geschichte der Rana-Pasta waren die *tortellini* des Unternehmens in kleinen, von Familien betriebenen Läden verkauft worden. In den siebziger Jahren jedoch erlebten derartige Geschäfte in Italien eine eigenartige Entwicklung. In anderen Teilen Europas nahm die Zahl der Einzelhändler ab, und Supermärkte gewannen auf dem Lebensmittelmarkt immer größere Marktanteile hinzu; in Italien dagegen ging der Trend in die umgekehrte Richtung. Im Jahr 1977 gab es auf der Halbinsel viermal so viele Lebensmittelgeschäfte wie in Deutschland. Die Ursache lag teilweise in der konservativen italienischen Einstellung gegenüber dem Essen – die Frauen bevorzugten den persönlichen Kontakt auf dem örtlichen Markt oder in einem kleinen Geschäft. Es hatte auch mit dem Platzmangel in vielen historischen Stadtzentren zu tun. Der wichtigste Grund aber war politischer Natur: Kleine Händler und ihre Familien waren wichtige Anhänger der Christlich-Demokratischen Partei, und deshalb wurden sie nicht allzu eifrig verfolgt, wenn es um die Bezahlung von Steuern ging. Auch auf anderen Wegen wurde den Ladeninhabern geholfen: Ein Gesetz aus dem Jahr 1971 schrieb einen Mindestabstand zwischen zwei ähnlichen Geschäften vor: Einem geplanten Laden wurde keine Lizenz erteilt, wenn er sich im Einzugsbereich

eines anderen befand. Dies sicherte den Ladeninhabern ihren Lebensunterhalt, gleichzeitig gewannen aber auch Lokalpolitiker, die solche Handelslizenzen vergraben, immer mehr Macht, sodass sie Vergünstigungen als Gegenleistung für Wählerstimmen vergeben konnten. Auch große Lebensmittelhersteller wie Giovanni Rana profitierten, weil sie den schwachen, vereinzelten Ladenbesitzern hohe Großhandelspreise diktieren konnten. Die Verlierer waren die Verbraucher: Sie mussten mehr Zeit für den Weg von einem Laden zum anderen aufwenden und bezahlten für die Waren mehr Geld als die Verbraucher in Ländern, wo der Markteintritt für Supermärkte einfacher war. Mitte der Neunzigerjahre hatte Italien immer noch nur ein Zehntel so viele große Verbrauchermärkte wie Frankreich, und Lebensmittel kosteten in Frankreich 15 Prozent weniger.

Dennoch verkauften Supermärkte seit den achtziger Jahren auch in Italien einen wachsenden Anteil der Lebensmittel. Giovanni Rana reagierte darauf in seiner typischen Art mit großer Flexibilität. Durch Einführung einer neuen Verpackung wurde die Haltbarkeit seiner *tortellini* nochmals verlängert. Außerdem betrieb das Unternehmen intensive Lobbyarbeit bei Politikern, bis schließlich ein Gesetz verabschiedet wurde, das die Verwendung von Kohlendioxid und Stickstoff als Konservierungsmittel gestattete. Als die neuen Verpackungen zur Verfügung standen, gingen die Vertreter enge Verbindungen mit den Supermarktketten ein und sorgten so dafür, dass Rana-Produkte in den Kühlregalen an auffälliger Stelle platziert wurden.

Auch das Vertrauensproblem ging Rana im neuen Jahrzehnt mit einer neuen Methode an. Zuvor hatte er vor allem die Ladeninhaber davon überzeugen müssen, dass in seinen Nudeltaschen kein Teufelszeug steckte – die Hausfrauen kauften sie dann auf Empfehlung ihres örtlichen Kaufmanns. Im Umfeld der Supermärkte dagegen musste jeder Konsument einzeln gewonnen werden. Deshalb wurde die Verpackung der *tortellini* neu gestaltet: Sie zeigten nun Bilder der Zutaten und das Etikett »Giovanni Ranas Klassiker« einschließlich der Unterschrift des Unternehmers. Es war eine persönliche Garantie, ein Band des Vertrauens, das den Hersteller unmittelbar mit dem Konsumenten verband. Giovanni Rana ist überzeugt, dass auch sein Nachname dieser Beziehung einen Hauch von bodenständiger Ehrlichkeit ver-

mittelt – das italienische Wort *rana* beudeutet »Frosch«. Weiter verstärkt wurden die Vertrauenswürdigkeit der Marke und die Innovationsfähigkeit des Unternehmens durch ein neues Labor für Qualitätskontrolle und Produktentwicklung.

In den achtziger Jahren trugen die wachsende Zahl von Supermärkten und die Zunahme der Fernsehwerbung dazu bei, dass Italien seine katholisch und kommunistisch beeinflussten Schuldgefühle im Zusammenhang mit dem Konsum ablegte. Das ganze Land entdeckte die Freuden eines ungehinderten kommerziellen Hedonismus am Tisch. Auch von diesem Wandel der Lebensweise profitierte Giovanni Rana mit seiner frischen Pasta. Er trug nun sogar aktiv dazu bei, dass sich die Essgewohnheiten änderten: *tortellini* wurde vom Sonntagsessen zu einem Alltagsgericht.

In der zweiten Hälfte der achtziger Jahre pendelte die jährliche Wachstumsrate von Ranas Pastakonzern immer um die Zwanzig-Prozent-Marke. Seine Gewinne erregten die Aufmerksamkeit der Großen in der italienischen Lebensmittelindustrie: Anfangs versuchten sie, die Firma aufzukaufen, dann brachten sie ihre eigenen Pasta-Marken auf den Markt. Aber Giovanni Rana ließ sie hinter sich und gewann auf dem expandierenden Markt ständig Anteile hinzu. Verantwortlich dafür war im Wesentlichen eine Reihe kluger Werbekampagnen. Der erste Fernsehwerbespot für Rana-Pasta erschien 1987 und zeigt eine italienische Familie in der angeblich guten alten Zeit: Sie wohnt auf dem Land, baut ihre eigenen Lebensmittel an und isst hausgemachte frische Pasta. Dann wechselt die Szene zu einer modernen Kernfamilie, die ihre frische Pasta in Form von Rana-Nudeltaschen verzehrt: »Eine große Tradition des Guten für die heutige Lebensweise. Rana-*tortellini*.« Die Botschaft war wirksam, aber nicht neu: Die nostalgische Keksmarke »Il Mulino Bianco« war schon Mitte der siebziger Jahre erfunden worden.

Der wirkliche Durchbruch gelang der Rana-Werbung aber erst Anfang der neunziger Jahre: Jetzt fand die persönliche Beziehung zwischen Giovanni Rana und seinen Kunden auf dem Fernsehschirm statt, und die freundlichen Gesichtszüge des Bäckersohnes aus Cologna Veneta wurde zu einem der bekanntesten Bilder Italiens. Er trat auf wie der liebenswürdige Großvater: Viele Werbespots enthielten

eine kurze Sequenz, in der er zufrieden in einem Sessel ein Nickerchen hält, nachdem er beispielsweise einer Mutter ein Paket Pasta für ihre Kinder überreicht hat.

Manche Werbekampagnen nutzten auch Giovanni Ranas persönliche Vertrauenswürdigkeit aus, um die Verbraucher mit einigen der vielen neuen Produkte bekannt zu machen, die seine Wissenschaftler ständig entwickelten, wie beispielsweise eine Füllung, die in der Nudeltasche schichtweise angeordnet wird, sodass man sie *sehen* kann, wenn man den *tortellino* aufschneidet. Eine weitere erfolgreiche Neuerung waren die 1997 eingeführten *Sfogliavelo*-Nudeltaschen: Sie werden mit einer dünneren Schicht Nudelteig hergestellt, sodass vielbeschäftigte Mütter bei der Kochzeit wertvolle Sekunden einsparen können. Außerdem werden sie, als Einzelportion verpackt, für die zunehmende Zahl der Italiener verkauft, die allein leben und trotzdem die Befriedigung genießen wollen, sich selbst ihr Abendessen zuzubereiten.

Natürlich betont die Rana-Werbung auch angesichts des Erfolges dieser neuen Produkte die traditionellen Vorzüge gefüllter Nudeltaschen. In einer typischen *Sfogliavelo*-Werbung aus dem Jahr 2006 besucht Rana eine Familie in Piemont auf deren großem Weingut. Der frischrasierte Vater springt vom Traktor und schüttelt Giovanni Rana die Hand. »Sind Sie wieder Bauer geworden?«, scherzt der alte Unternehmer im Dialekt des Veneto. »Schön wär's!«, kommt die Antwort auf Piemontesisch. »Ich arbeite bei einer Bank!« Gemeinsam bringen sie einen gemütlichen Tag lang die Traubenernte ein, bevor die Mutter beim Abendessen die neue *Sfogliavelo* von Giovanni Rana mit *brasato*-Füllung serviert – sie besteht aus geschmortem Rindfleisch, einem unverzichtbaren Bestandteil der Turiner Küche. »Das *brasato* ist genauso, wie wir es hier in Piemont machen!«, schwärmt sie.

Nach drei Jahrzehnten des ständigen Wachstums hat sich der Umsatz mit frischer Pasta in Italien in jüngster Zeit stabilisiert. Ein halbes Jahrhundert nachdem die Italiener mit *pastasciutta* an ihre Grenzen gestoßen waren, essen sie jetzt so viel *tortellini*, wie sie wollen. Die Führungsrolle in diesem ausgereiften Markt hat nach wie vor Giovanni Rana mit einem Marktanteil von ungefähr einem Drittel. Sein

Unternehmen betreibt vier Nudelfabriken in Norditalien und eine in Argentinien. Die Füllung für die *tortellini* wird in einer keimfreien Umgebung bei genau kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit pasteurisiert. Das Unternehmen wendet jedes Jahr mehr als zwanzig Millionen Euro für Forschung und Entwicklung auf, und die Produktlinien werden ständig mit Innovationen verbessert, beispielsweise mit Kartoffel-*gnocchi*, die bereits fix und fertig mit Soße gefüllt sind, oder durch *tortellini* mit Käse und Birnen.

Das Unternehmen expandiert auch erfolgreich in anderen europäischen Ländern, in denen sich der Geschmack für frische Pasta erst vor kurzem entwickelt hat. In Luxemburg werden pro Kopf mehr *tortellini* gegessen als in jedem anderen Land der Welt, und sechzig Prozent davon werden von Rana hergestellt.

Eines der wenigen europäischen Länder, in denen man Giovanni Ranas Gesicht nicht kennt, ist Großbritannien: Dort verkaufen die allmächtigen Supermarktketten die von ihm hergestellten Nudeln und *gnocchi* unter ihren eigenen Namen. Aber Rana ist nicht zufrieden damit, dass die charakteristische Identität der Marke in Großbritannien außen vor bleibt. Das Unternehmen bemüht sich um die Entwicklung von Fast-Food-Filialen mit Kochautomaten, die gefüllte Nudeln frisch zubereiten können, sodass sie 45 Sekunden nach Betreten des Lokals fertig sind. Wenn die Initiative gelingt, wird der mittelalterliche *tortellino* Italiens elegante Antwort auf das Chicken-Nugget sein.

Der Werdegang von Giovanni Rana machte viele Aspekte der neueren italienischen Geschichte deutlich. Seine Firma ist ein typisches Beispiel für die Familienunternehmen, die in den achtziger Jahren zum Motor der italienischen Wirtschaft wurden und das Veneto zu einer der reichsten Regionen Europas machten. Sein spektakulärer Erfolg lässt sich grundsätzlich auf zwei Dinge zurückführen: Er profitierte von einem grundlegenden Wandel der Esskultur in den italienischen Familien, und er konnte Neuerungen auf den Markt bringen, wobei er gleichzeitig der konservativen Haltung der Italiener beim Essen schmeichelte, ihrer Versessenheit auf gute, echte Lebensmittel und ihrer geliebten Vorstellung von ländlichem, traditionellem, typischem Essen.

Ob man Giovanni Rana für den Helden oder den Bösewicht der italienischen Tischzivilisation hält, hängt von der Sichtweise ab. Es hängt davon ab, welche Bedeutung man Begriffen wie »traditionell« und »echt« beimisst und ob man der Ansicht ist, dass als Preis für die Befreiung der Frauen von der allwöchentlichen *tortellini*-Tortur zu viele wertvolle Fähigkeiten aufgegeben wurden. Vor dreißig Jahren formulierte Sophia Loren eine wortgewaltige, optimistische Zusammenfassung dessen, was die moderne Lebensmittelindustrie in den Küchen des ganzen Landes bewirkte:

> Uns stehen an jedem Tag des Jahres Lebensmittel – und zwar oft sehr gute Lebensmittel – aus allen Teilen der Welt zur Verfügung. Die Hersteller haben für uns das Problem des Zeit- und Arbeitsaufwandes bei der Zubereitung von Mahlzeiten gelöst. Aber gleichzeitig kommt es mir so vor, als würde diese Welle der modernen Wissenschaft und Werbung uns fauler machen, als es für uns gut ist ... Wenn wir also von echten Lebensmitteln sprechen, sollten wir die Freude am Kochen wiederentdecken ... die Freude, mit unseren eigenen Händen ein kleines Meisterwerk herzustellen, so vergänglich es auch sein mag ... Noch vor nicht allzu langer Zeit war der Küchenherd für die Frauen ein Symbol für Sklavenarbeit. Heute ist die Sklavenarbeit vorüber. Warum also verwandeln wir die Ketten nicht in ein Instrument des Genusses?

Es braucht wohl nicht besonders betont zu werden: Für die meisten Italienerinnen war es nicht so einfach wie für Sophia Loren, »die Ketten in ein Instrument des Genusses zu verwandeln«. Der Druck des Konsumdenkens machte nicht nur Spaß, sondern auch Angst. Tatsächlich gibt es eine Gruppe von Menschen, die insbesondere im kometenhaften Aufstieg der Frisch-Pasta-Industrie einen Grund zu tiefgreifender Besorgnis sehen: die Gelehrte Bruderschaft des Tortellino in Bologna.

Die Produzenten der typischen italienischen Gerichte waren immer durch Nachahmungen bedroht – das erkennt man schon am Beispiel der Bologneser *mortadella* im 17. Jahrhundert. Als die Lebensmittelindustrie in den letzten Jahren immer größere Bereiche des italie-

nischen Essens für sich vereinnahmte, waren Produzenten, Ladeninhaber, Restaurantwirte und Politiker gezwungen, viele weitere berühmte Spezialitäten zu bewachen, unter ihnen auch die *tortellini.*

Tortellini werden mit Bologna stärker in Verbindung gebracht als mit jedem anderen Teil Italiens; im 18. Jahrhundert wurden sie zum Aushängeschild der Stadt. *Tortellini alla bolognese* sind eine raffinierte, üppige Delikatesse; das wird jeder bestätigen, der sie einmal in der richtigen Form – nämlich in Kapaunbrühe gekocht – probiert hat. Aber ihre Herstellung ist selbst im Verhältnis zu diesem köstlichen Lohn sehr arbeitsintensiv. Der Teig für die nahezu durchscheinenden Pastascheiben muss kunstvoll gemischt werden, ruhen und dann ausgerollt werden. Ein Rezept empfiehlt einen Durchmesser von genau 3,7 Zentimetern. Auch die vorgeschriebene Füllung erfordert eine stundenlange Zubereitung. Sie enthält Schweinelende, *prosciutto crudo* (rohen Schinken, außerhalb Italiens meist als Parmaschinken bekannt), Eier, Muskat, Parmesan und natürlich *mortadella.* Die Schweinelende lässt man zwei Tage in einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch liegen, bevor sie in Butter gebraten wird. Nachdem man alle Zutaten sehr fein gehackt hat, lässt man die Mischung wiederum 24 Stunden stehen, um sie dann in erbsengroßen Klümpchen auf dem Nudelteig zu verteilen. Jeder *tortellino* wird um die Spitze des Zeigefingers gefaltet, ganz ähnlich wie eine Serviette, die der Kellner um die Hand faltet. Am besten funktioniert die Methode offenbar, wenn die Fingerspitze einen Durchmesser von 18 Millimetern hat. Wer die Geduld hat, alle diese Anweisungen buchstabengetreu zu befolgen, erhält als Ergebnis eine fette, flache, gelbliche Krone von der Größe einer kleinen Münze.

Solche peinlich genauen Vorschriften erfordern eine Erklärung; und tatsächlich haben auch diese allgemein verbreiteten Anweisungen zur Herstellung authentischer Bologneser *tortellini* eine eigene Geschichte. Am 7. Dezember 1974 sprachen Vertreter der Gelehrten Bruderschaft des Tortellino (die 1965 gegründet wurde) bei der lokalen Handelskammer vor und deponierten dort feierlich ein juristisches Dokument, welches das korrekte Rezept für die Füllung von *tortellini* enthielt – nämlich das, welches oben skizziert wurde. Zwei Jahre später wurde die maximale Breite von *tagliatelle* – acht Millime-

ter – auf die gleiche Weise in bürokratischen Stein gehauen. Im Jahr 1982 folgte das Rezept für *ragù*. Die Produzenten und Restaurantbesitzer, aus denen sich die Mitgliedschaft der Gelehrten Bruderschaft zusammensetzte, hatten sich aufgerafft, ihre typischen Gerichte zu verteidigen. Angesichts der Herausforderung durch Hersteller wie Giovanni Rana verpackten die Pastaproduzenten von Bologna den *tortellino* in die alte Flagge des bürgerlichen Patriotismus.

Die Mitglieder der Gelehrten Bruderschaft des Tortellino waren Pioniere. Das gleiche Problem, mit dem sie sich auseinandersetzen, steht heute im Mittelpunkt der italienischen Tischzivilisation: Wie verteidigt man die zentralen Werte der Echtheit und Typizität gegen die vermeintliche Bedrohung der industriellen Lebensmittel? Wie stark das Thema heute belastet ist und um welche Köstlichkeiten es dabei geht, zeigt insbesondere ein lokales Gericht: die *pesto*-Soße aus Genua.

19. Genua, 2001–2006
Falsches Basilikum

Im Zusammenhang mit dem Essen liest man allzu häufig das Wort »erhaben«. Aber ein gutes *pesto* gibt dem Wort seine tiefste Bedeutung zurück. Wenn man *pesto* isst, werden die Geschmacksnerven derart von Düften durchzogen, dass die feste Nahrung sich zu einem flüchtigen Punkt im Bereich des Spirituellen verklärt. Um dieses erhebende Erlebnis bekannt zu machen, gründete man in Genua 1992 – zum 500. Jahrestag der »Entdeckung« Amerikas durch Kolumbus – die *pesto*-Bruderschaft. Ihr Großmeister und der Orden aus Helfern und Rittern vertritt klugerweise nicht ein einziges Rezept für *pesto* – die genauen Mengen der sieben Zutaten sind bis zu einem gewissen Grade Geschmackssache und hängen auch davon ab, wie aromatisch das Basilikum ist. Dennoch war der Kanzler der Bruderschaft so freundlich, mir als Richtlinie die Mengen zu nennen, die in seiner eigenen Familie verwendet werden. Die erklärenden Anmerkungen sind von mir.

Echtes Genueser Pesto

Zutaten	*Anmerkungen*
100 g Basilikumblätter aus Ligurien	Manche Rezepte sehen vor, dass Basilikum am Gesamtgewicht des *pesto* mindesten 25 Prozent ausmachen muss. Basilikum aus Ligurien soll nicht die Minzaromen haben, die man bei anderen Sorten findet.

50 g geriebener *reggiano-parmigiano*-Käse
50 g geriebener *pecorino*-Käse aus Sardinien
30 g italienische Pinienkerne — Andere Rezepte gestatten stattdessen auch die Verwendung von Walnüssen, die aber aus dem Mittelmeerraum stammen müssen.
1 große Knoblauchzehe
eine Prise grobes Salz
Ausreichend ligurisches Olivenöl extra vergine zum Auflösen der Mischung

Ausrüstung
Mörser aus Marmor mit Holzpistill

Zubereitung
Manche Fachleute weisen darauf hin, dass man das Basilikum vorsichtig mit kaltem Wasser waschen muss, ohne die Blätter zu zerdrücken; anschließend lässt man sie von selbst trocknen. Es wird empfohlen, dass man zunächst alle Zutaten und Küchengeräte die Raumtemperatur annehmen lässt; der Käse sollte bereits gerieben sein und alles andere sollte bereitstehen, damit unnötige Wartezeiten vermieden werden, weil diese durch Oxidation das Aroma des *pesto* beeinträchtigen können.
Um alle Aromaöle aus den Blattadern der Basilikumblätter freizusetzen, eignet sich am besten eine sanfte, ununterbrochene Drehbewegung des Pistills im Mörser. Man beginnt mit Basilikum, Knoblauch und Salz, bis die Blätter eine leuchtend grüne Farbe geliefert haben; dann fügt man die Pinienkerne, den Käse und zuletzt das Öl hinzu.
Nach den Richtlinien des Genueser *pesto*-Konsortiums, das seinen Sitz bei der Regionalregierung Liguriens hat, sollte das fertige *pesto* einen Fettgehalt von maximal 82 Prozent und einen pH-Wert von mehr als 4,8 haben.

Wie wir bereits erfahren haben, ist die Aufwertung der *pesto*-Herstellung zu einer präzisen, raffinierten Kunst aus historischer Sicht alles andere als eine traditionelle Überlieferung. Es wurde bereits er-

wähnt, dass der Leutnant Luigi Chioni noch während des Ersten Weltkrieges ein *pesto* herstellte, das Petersilie, Zwiebeln und Gewürze enthielt. Wie bei den Bologneser *tortellini*, so machten die lokalen Feinschmecker das Ganze auch hier erst zu einer Lehrmeinung, als sie sich der Bedrohung durch billige, industriell hergestellte Versionen ihrer typischen Gerichte ausgesetzt sahen.

Aber die neue Lehrmeinung stellt an echtes *pesto* noch eine weitere absolut grundlegende Anforderung; diese steht im Mittelpunkt der seltsamen, aber aufschlussreichen, dramatischen Entwicklungen, die sich seit dem Juli 2001 rund um Genuas beliebteste Soße abgespielt haben. Das verwendete Basilikum muss wie das Öl und der Käse die richtige geschützte Herkunftsbezeichnung der Europäischen Union aufweisen, die *Denominazione di Origine Protetta* oder kurz DOP. DOP-Produkte beziehen ihre einzigartigen Eigenschaften aus der Umwelt einer bestimmten Region. Alle Phasen des Produktionsprozesses müssen in dem Gebiet ablaufen, das in den EU-Richtlinien festgelegt wurde.

Wie alle Vorschriften der Europäischen Union, so sind auch die DOP-Gesetze sehr langweilig, aber auch sehr wichtig: Einfach gesagt, steht eine Menge Geld auf dem Spiel. Nach der letzten Zählung gab es in Italien 155 Produkte, die entweder einen DOP-Status oder die weniger streng definierte IGP (*Indicazione Geografica Protetta* oder Geschützte Geographische Bezeichnung) besaßen. Das Spektrum reicht dabei vom traditionellen Balsamessig aus Modena DOP bis zur sizilianischen Blutorange IGP; vom San-Daniele-Schinken DOP bis zur Gänsesalami aus Mortara IGP; vom Gorgonzola DOP bis zur toskanischen Soranabohne IGP; und vom Büffelmilchmozzarella aus Kampanien DOP bis zur kalabrischen Clementine IGP. Kein anderes Land kann so viele DOPs und IGPs vorweisen. Der europäische Trend zu Qualitätsprodukten für besonders anspruchsvolle Konsumenten kommt der höchst vielfältigen, spezialisierten Landwirtschaft Italiens sehr entgegen. Zusammengenommen erreichen die typischen italienischen Produkte einen Jahresumsatz von rund zwölf Milliarden Euro. In einer Welt, in der die Verbraucher immer stärker auf die Qualität der Produkte achten und in der die Globalisierung andererseits zu einem gewaltigen Druck auf die Preise namenloser Zutaten

geführt hat, kann das kleine blau-gelbe Siegel, das einen DOP-Stammbaum kennzeichnet, von unschätzbarem Wert sein. Typische Produkte bringen außergewöhnliche Gewinne.

Aber der Weg zur DOP-Goldgrube ist mit vielen Gefahren gepflastert. Die Produktion eines essbaren Symbols lokaler Identität ist im globalen Zeitalter eine schwierige, verwirrende Angelegenheit.

Im Juli 2001 war Genua der Schauplatz der G8-Konferenz. Der Besuch von George Bush, Tony Blair und anderen führenden Politikern aus den wichtigsten Industrienationen bot der Stadt die Gelegenheit, sich der ganzen Welt zu präsentieren – und das bedeutete natürlich, dass sie ihre Lebensmittel präsentierte. Die 16 Michelin-besternten Köche der Region Ligurien bereiteten in Vierergruppen zweimal das Mittagessen und zweimal das Abendessen für die teilnehmenden Politiker zu. Einen Monat bevor die Konferenz begann, wurden die Menüs dem italienischen Außenministerium zur Genehmigung vorgelegt. Dabei wurden zwei Gerichte abgelehnt. Bei einem davon handelte es sich um Kaninchen – offenbar glaubte man, Briten und Nordamerikaner würden Kaninchen als Haustiere in die gleiche Kategorie einordnen die Hunde und Katzen. Das zweite Gericht, das den diplomatischen Beratern missfiel, war erstaunlicherweise gerade das, worauf Genua zu Recht besonders stolz ist: *pesto genovese* wurde auf den Menükarten durch eine »Basilikumsoße« ersetzt. Der entscheidende Unterschied zwischen diesem Gericht und dem orthodoxen *pesto*? Die Basilikumsoße enthielt keinen Knoblauch.

Für viele Menschen war ein *pesto* ohne Knoblauch eine naheliegende Metapher dafür, wie die Stadt im Vorfeld des G8-Gipfels gereinigt wurde: Es gab strenge Verbotszonen, und die Bewohner erhielten die Anweisung, ihre Wäsche von den Leinen zu entfernen, die sich quer über die engen Straßen spannen. Warum die Anordnung erteilt wurde, zu »Basilikumsoße« zu wechseln, ist nicht ganz klar. Vielleicht befürchtete man, der durchdringende Geruch des Knoblauchs werde die Delegierten von engeren Begegnungen abhalten; vielleicht lag es auch nur daran, dass die Japaner den Knoblauch besonders ungenießbar fanden. Im politischen Klima jener Zeit jedoch betrachtete man vor allem eine Erklärungsmöglichkeit als be-

sonders naheliegend: Silvio Berlusconi hatte gegen das kulinarische Symbol der Stadt sein Veto eingelegt. Der Medienmogul, der damals italienischer Premierminister war, ist berüchtigt für seine Abneigung gegen Knoblauch und Zwiebeln. Die demonstrierenden Globalisierungsgegner hatten mit ihrem starken Gespür für Lokalstolz keinen Zweifel an dieser Erklärung und rüsteten sich mit Knoblauchknollen aus, um Berlusconi während der Konferenz damit zu bewerfen.

Tragischerweise nahm die Gewalt in den Straßen während der G8-Konferenz von Genua wesentlich schwerwiegendere Ausmaße an. Am 20. Juli wurde Carlo Giuliani, ein 23-jähriger junger Mann aus der Stadt, auf der Piazza Alimonda durch einen Schuss aus der Pistole eines 20-jährigen *carabiniere* getötet. Der beteiligte Polizist wurde später von jeglichem Fehlverhalten freigesprochen. In der folgenden Nacht stürmte die Polizei eine Schule, in der andere Globalisierungsgegner schliefen. Im Gefolge der damaligen Ereignisse stehen heute 28 Polizisten und Sanitäter vor Gericht. Unter anderem wird ihnen vorgeworfen, sie hätten gewaltsam zugeschlagen und den Opfern (von denen manche Knochenbrüche erlitten) medizinische Hilfe verweigert; außerdem sollen sie auf die Festgenommenen uriniert und faschistische Lieder gesungen haben, und angeblich wurden auch Beweise in Form von zwei Molotowcocktails gefälscht. Einer der Angeklagten hat gestanden, er habe die Brandsätze in die Schule gebracht. Die übrigen Vorwürfe werden die Angeklagten mit ziemlicher Sicherheit leugnen. Der scharfzüngige Satiriker Beppe Grillo meinte zu jener Zeit verbittert: »Nach G8 ist Genua nicht mehr das, was es einmal war. *Pesto alla genovese* bedeutet jetzt etwas ganz anderes.«

Beppo Grillo ist heute vielleicht der berühmteste lebende Genueser. Er genießt eine spezielle italienische Form des weltweiten Ruhms. Nachdem er aus dem lähmend angepassten italienischen Fernsehsystem jahrelang verbannt war, tingelte der bärtige Grillo unermüdlich von einem Theater zum anderen, und heute betreibt er einen der beliebtesten Weblogs der ganzen Welt. Das Magazin *Time* ernannte ihn 2005 zu einem seiner »Europäischen Helden« und bezeichnete ihn als »diesen seltenen Typ des Klassenclowns, der seine Hausaufgaben macht«. Im Sommer nach der G8-Tragödie verschob

sich die Bedeutung von *pesto* erneut, und Grillo griff auf höchst charakteristische Weise ein.

Im Juli 2002 verkündete Sandro Biasotti, Transportunternehmer und der Leiter der Regionalregierung Liguriens, er und seine Familie würden Produkte des multinationalen Schweizer Lebensmittelkonzerns Nestlé boykottieren. Zu Nestlé gehört auch Barilla, einer der größten Lebensmittelkonzerne Italiens: Dort sitzen die Leute, die »Il Mulino Bianco«-Kekse und die Barilla-Nudeln in ihren berühmten blauen Schachteln herstellen. Mit dem Boykott reagierte die Familie Biasotti auf die Nachricht, Nestlé-Barilla habe sich bei der Europäischen Union das »Copyright« auf zwei Basilikumsorten gesichert und diesen die Namen »Pesto« und »Sanremo« gegeben. Damit vollführte Biasotti eine krass populistische Geste zugunsten authentischer lokaler Rezepte, die mit authentischen lokalen Zutaten zubereitet werden.

Wenig später gingen bei den *carabinieri* Anzeigen gegen acht Unternehmen ein, darunter auch Nestlé-Barilla, weil sie *pesto alla genovese* mit Zutaten hergestellt hatten, die nicht aus der Gegend stammten. Anklage wurde nicht erhoben.

Bei diesem Stand der Dinge nutzte Beppo Grillo ein Interview mit der führenden Zeitung der Stadt, um ein paar fromme Sprüche zu entlarven und auf einige Widersprüche der Globalisierung aufmerksam zu machen:

> Das Basilikum, von dem sie behaupten, es sei in unseren Gewächshäusern gewachsen, kommt in Wirklichkeit schon seit Jahren aus Vietnam. Basilikum aus Vietnam und Knoblauch aus China. Die Schlacht ist verloren. Und ich will, dass Basilikum aus Vietnam kommt – so können die Bauern in diesem Teil der Welt wenigstens etwas verdienen. Das ist Globalisierung. Wir können nicht global denken und dann lokal handeln, indem wir protektionistische Maßnahmen ergreifen ... Ich wäre froh, wenn die Deutschen Parmesan herstellen würden. Ich wette, auch das könnten sie besser.

Der *pesto*-Krieg fand schließlich mit einem Gipfeltreffen zwischen dem Regionalgouverneur Biasotti und dem Vorstandsvorsitzenden

von Nestlé Italien ein friedliches Ende. Nestlé sagte zu, seinem Basilikum einen anderen Namen zu geben und sowohl dem ligurischen Basilikum als auch dem Genueser *pesto* den Weg zu einer DOP-Klassifizierung der Europäischen Union zu ebnen. Biasotti und verschiedene lokale Interessengruppen wollten ihrerseits dazu beitragen, dass das echte Genueser *pesto* zu einem Produkt wurde, das man um die ganze Welt transportieren kann; dazu wollten sie winzige Abwandlungen in der Zubereitung zulassen, die zu einer besseren Haltbarkeit führen. *Pesto*, so verkündete Biasotti, werde jetzt zum »Botschafter Liguriens« werden.

Es schien zu funktionieren. Im Jahr 2004 erklärte ein Lifestyle-Guru in den USA *trofie* mit *pesto* zur »angesagten« Pasta von Seattle. (*trofie* sind handgemachte Spiralen.) Im Oktober des gleichen Jahres erhielt das Basilikum aus Ligurien den begehrten DOP-Status. Das *pesto* musste auf das Zertifikat noch warten.

Einen knappen Monat später folgte eine neue Bedrohung. Wissenschaftler, die sich für den Einsatz genetisch veränderter Organismen in der Landwirtschaft aussprachen, zitierten Forschungsergebnisse, wonach Basilikumpflanzen mit einer Höhe von weniger als ungefähr zehn Zentimetern das krebserregende Methyleugenol enthalten. Die Presse zog daraus eine möglichst beunruhigende Schlussfolgerung: Von *pesto* bekommt man Krebs. Grüne Politiker, Bauernverbände und andere Interessengruppen stimmten in den unvermeidlichen Aufschrei ein.

Wie so häufig, waren die wissenschaftlichen Befunde viel weniger dramatisch als die lautstarken Pressemeldungen. Manche jungen Basilikumpflanzen enthalten offenbar tatsächlich Methyleugenol – sie schützen sich mit der Substanz gegen Insekten. Die gleiche Verbindung ist auch in Ingwer und Muskat enthalten. Aber wenn das Basilikum geerntet wird, ist das Methyleugenol bereits abgebaut, und ohnehin wurde die krebserregende Wirkung bisher nur bei Tieren und bei ungeheuer hoher Dosierung nachgewiesen. Italiens führender Krebsforscher erklärte, er esse sehr gerne *pesto* und werde es auch dann mit Vergnügen verzehren, wenn es mit jungen Blättern zubereitet sei. Aber das alles konnte die Verschwörungstheorien nicht zum Verstummen bringen. Stand die Gentechnikbranche hinter der

Angstmacherei? Oder diente sie den Interessen der sizilianischen Basilikumproduzenten, deren Pflanzen größer waren? Oder hatte vielleicht die *pesto*-Lobby die wissenschaftliche Wahrheit unterdrückt? Ob die Verwirrung sich auf die *pesto*-Umsätze auswirkte, ist nicht ganz klar.

Im Juni 2006 wurde wiederum eine neue Organisation gegründet, mit der man die köstliche grüne Soße schützen wollte: der Prà-Basilikumpark. Viele *genovesi* bestehen darauf, das Basilikum für *pesto* dürfe ausschließlich aus Prà kommen, einer kleinen Ebene unmittelbar westlich der Stadt. Dort wird der größte Teil des ligurischen DOP-Basilikums in Gewächshäusern erzeugt. Der Basilikumpark verfolgte das Ziel, die lokale Pflanzensorte zu fördern, die Interessen ihrer Produzenten zu schützen und die Menschen ganz allgemein dazu zu veranlassen, dass sie mehr echtes *pesto* aßen. Die Beteiligten hatten Jahre ihres Lebens und viel Geld investiert, um das am stärksten duftende Basilikum aller Zeiten zu erzeugen. Aber ihre Arbeiten wurden von Anfang an vereitelt: Zwei Monate nach der Einrichtung des Basilikumparks hatte die extreme sommerliche Hitze zu einem außergewöhnlichen Unwetter geführt, und Hagelkörner mit der Größe von Golfbällen hatten die Gewächshäuser von Prà zerschmettert. Die Basilikumernte war zu achtzig Prozent vernichtet. Die Weltpresse erklärte, dies sei das Aus für das *pesto*, und schuld sei die globale Erwärmung.

Pinienkerne oder Walnüsse. Knoblauch oder kein Knoblauch. Basilikum aus Vietnam oder aus Genua. Gentechnisch veränderte oder natürliche Pflanzen. Im Italien der Gegenwart ist die Frage, was ein authentisches Gericht ausmacht, sowohl der Lokalpolitik als auch globalen Geschäften zuträglich. Zu der Zeit, da dieses Buch entsteht, wartet das Genueser *pesto* noch immer voller Zuversicht auf die Anerkennung als DOP oder IGP.

Pesto ist nur eines der vielen Lebensmittel, an denen man heute erkennt, wie die Italiener sich der gleichen Privilegien erfreuen und vor den gleichen politischen Problemen stehen wie die Bewohner italienischer Städte in früheren Zeiten. Früher waren die Bauern zumindest metaphorisch durch die Stadtmauern ausgeschlossen. Heute gehört Italien zusammen mit der reichen Welt, in der italienische DOP-

und IGP-Produkte verkauft werden, zu einer einzigen, riesigen globalen Stadt. Aber man braucht nicht einmal über seine Grenzen hinauszublicken, um die heutige Entsprechung zu den ausgeschlossenen Bauern von früher zu erkennen. Es reicht, wenn man auf der Speisekarte ein wenig weiter liest und nicht *trofie* mit *pesto* bestellt, sondern Spaghetti mit Tomatensoße.

Apulien ist der Absatz des italienischen Stiefels und damit die Region, die im Verhältnis zu Ligurien genau am anderen Ende liegt. Die Tomaten, die dort in der Nähe der Stadt Foggia angebaut werden, wandern in Fabriken nach Neapel, Caserta oder Salerno, wo sie zu Dosentomaten, Tomatenpüree oder Tomatenmark verarbeitet werden. Auf den Märkten in Rom und Mailand werden sie zur Herstellung von Soßen und Salaten verkauft. In dem gleichen Sommer, in dem das Basilikum von Prà dem Treibhauseffekt zum Opfer fiel, enthüllte ein mutiger Journalist, unter welchen Bedingungen Tausende von Migranten die so hoch geschätzten Tomaten ernten. Männer und Frauen aus Rumänien oder Bulgarien, Uganda oder Eritrea arbeiten 14 Stunden am Tag für einen Tageslohn von 15 oder vielleicht auch zwanzig Euro. Sie erdulden sengende Hitze, rassistische Misshandlungen und eine Disziplinierung mit Fäusten oder Eisenstangen. Wenn sie sprechen wollen, müssen sie um Erlaubnis fragen. Es gab Vergewaltigungen und sogar Morde. Weiter ausgenutzt werden sie durch die Vorarbeiter, von denen manche mit dem organisierten Verbrechen in Verbindung stehen: Diese erheben Strafen für Zuspätkommen und kassieren ungeheure Summen für fauliges Wasser, ungenießbare Lebensmittel, unsicheren Transport und menschenunwürdige Unterkünfte ohne Wasser oder Strom. Wenn es schließlich an der Zeit ist, dass die Arbeiter bezahlt werden sollen, geben die Vorarbeiter häufig der Polizei einen Tipp, sodass die Arbeiter als illegale Einwanderer festgenommen werden.

Die internationale Hilfsorganisation »Ärzte ohne Grenzen« wurde gegründet, um bei Hungersnot, Naturkatastrophen oder Kriegen medizinische Hilfe zu leisten. In den Jahren 2005 und 2006 betrieb sie in Apulien, Sizilien und Kalabrien Krankenhäuser für die Saisonarbeiter in der Landwirtschaft. Dort fand sie »Erkrankungen des Verdauungssystems, Haut- und Atemwegskrankheiten und pathologi-

sche Veränderungen des Bewegungsapparates«, die auf die harten Lebens- und Arbeitsbedingungen zurückzuführen waren. Auf den gleichen Feldern litten unterernährte italienische Tagelöhner noch vor zwei oder drei Generationen unter Malaria und der Brutalität der Polizei, während sie für Hungerlöhne arbeiten mussten. Der Bericht der Ärzte ohne Grenzen über die landwirtschaftlichen Betriebe in Süditalien trägt den Titel *Die Früchte der Heuchelei.* Er könnte ebenso gut *Die Früchte des Vergessens* heißen. Nach tausend Jahren wirft die italienische Tischzivilisation noch immer einen Schatten des menschlichen Elends.

20. Turin, 2006
Bauern als Retter?

Wir schreiben den 26. Oktober 2006. Bauern, Fischer und handwerkliche Lebensmittelproduzenten – insgesamt 4803 Personen aus der ganzen Welt – haben sich bei der Konferenz »Terra Madre« der Slow-Food-Bewegung in einer riesigen Halle aus Glas und Stahl versammelt, die für die Olympischen Winterspiele in Turin erbaut wurde. Slow Food wurde 1986 als Vereinigung linksgerichteter Gourmets gegründet; Auslöser war die Eröffnung eines McDonalds-Hamburger-Restaurants an der historischen Piazza di Spagna in Rom. (Der Geist der *mack-a-rownee*-Szene von Alberto Sordi ist immer noch stark zu spüren.) Heute, zwanzig Jahre später, ist Slow Food das dynamische Herz der italienischen Tischzivilisation. Mit seiner Zentrale in der piemontesischen Kleinstadt Bra hat es sich zu nichts Geringerem entwickelt als einem charakteristisch italienischen Plan, um mit gutem Essen die Welt zu retten. Terra Madre bedeutet »Mutter Erde«. Die Presse spricht von »den Vereinten Nationen der Bauern«. Dahinter steckt aber mehr gezielter Zweck, als es der recht esoterische Titel vermuten lässt und als die UN es jemals zuwege gebracht hätten. Terra Madre verfolgt ausdrücklich das Ziel, die globale Marktwirtschaft über den Haufen zu werfen. Das ist, wie die Slow-Food-Aktivisten versichern, eine Revolution.

Aber wenn das stimmt, dann beinhaltet diese Revolution mehr Widersprüche als jede andere zuvor. Zu den Sponsoren von Terra Madre gehören die Lufthansa, der Autovermieter Budget und alle

Ebenen der lokalen Verwaltung in der Region Piemont. Als die Eröffnungszeremonie näher rückt, macht ein Kamerateam Aufnahmen für ein Filmfeature eines führenden italienischen Regisseurs. Die Szene, die sie filmen, vermittelt die Atmosphäre der Abflughalle in einem internationalen Flughafen, nur sieht es hier so aus, als wollten die Leute nicht nur Jumbojets und Hubschrauber besteigen, sondern auch Traktoren, Fischerkähne oder Esel. Smarte Londoner Gastro-Unternehmer und gepflegt gekleidete italienische Politiker mischen sich unter Lamahirten aus den Anden, Imker aus Zentralarmenien, belgische Kleinbrauer, javanische Krabbenzüchter und Bohnenzüchter aus den Gebirgen Kirgisistans. Auch wenn sich alle Persönlichkeiten aus der Geschichte des italienischen Essens hier herumtreiben würden, könnte Terra Madre kaum vielfältiger sein. Könnte man zusehen, wie ein mittelalterlicher Kaufmann sich mit einem Kriegsgefangenen aus dem Ersten Weltkrieg unterhält, wie der Küchenchef eines Papstes seine Notizen mit denen eines *lazzaro* vergleicht, oder wie ein humanistischer Gelehrter aufmerksam einem abgerissenen Amerika-Auswanderer zuhört ...

Nach und nach sammeln sich die Delegierten auf einer Bühne, die so groß ist wie ein Fußballfeld. Über ihnen sind zwei riesige Bildschirme von Fahnen im Ockergelb und Karminrot des Terra-Madre-Logos eingerahmt. Vor ihnen sitzen unter Hunderten von erwartungsvollen Gästen und anderen Delegierten auch mehrere Dutzend Würdenträger, darunter das italienische Staatsoberhaupt, der Präsident der Republik.

Eröffnet wird die Veranstaltung von einem Chor älterer Damen in leuchtend blauen, geblümten Schürzen, roten Hosen und breitkrempigen Strohhüten. Ihre seltsame Tracht ist für jeden Norditaliener, dessen Erinnerung bis in die Zeit vor dem Wirtschaftswunder zurückreicht, unverkennbar: Sie sind Reisjäterinnen. Bevor ihre Arbeit Anfang der 1960er Jahre durch Herbizide überflüssig gemacht wurde, kamen Frauen wie sie mit Ochsenkarren aus der ganzen Poebene, um vierzig Tage lang in den Reisfeldern von Vercelli und Novara zu arbeiten. In Reihen von acht bis zwölf Personen gingen sie nebeneinander barfuß durch das stinkende Wasser, wurden von Viehbremsen und Mücken gequält und tasteten mit den Fingern nach Unkraut.

Die Lieder, die sie damals sangen, stimmen sie auch heute an: Sie erzählen von unbarmherzigen Vorarbeitern und prügelnden Arbeitgebern, von Ausbeutung und Widerstand. Die Aussage ist eindeutig: Die Slow-Food-Revolution hat ihre Wurzeln in Italiens bäuerlicher Vergangenheit. Der Chor kommt aus Novi nicht weit von Modena – einer Region, die in jüngster Zeit durch den Aceto-Balsamico-Boom reich geworden ist.

Auf den Chor der Reisjäterinnen folgt Edward Elgar. Es ist bizarr: Zu den britisch-imperialen Klängen des Pomp and Circumstance March Opus 39 in D-Dur werden die Fahnen der 150 teilnehmenden Nationen von Menschen in atemberaubend vielfältigen, traditionellen Kostümen auf die Bühne getragen – das Ganze gleicht einer landwirtschaftlichen Weltmeisterschaft. Unter den Fahnen des Senegal und Kenias marschieren streitbare afrikanische Bauern, die auf Kosten einer Fluggesellschaft und einer Autovermietungsfirma nach Turin geflogen sind.

Als die große Parade zu Ende ist, hebt die Reihe der Politikerreden an: Bürgermeister, Minister und Gouverneure erklären sich zu begeisterten Anhängern der bäuerlichen Revolution. Aber ihre Rhetorik ist gleichermaßen anmaßend wie abstrakt und unverständlich, und die Übersetzung aus dem Italienischen in die sieben anderen offiziellen Sprachen überlebt sie nicht. Überall in dem großen Saal schweifen Gedanken ab, und Hände spielen mit Kopfhörern herum. Die freudige Erwartung ist in abgelenkte Ungeduld umgeschlagen.

Dann endlich, unter lautem Jubel und anhaltendem Applaus, tritt der Gründer der Slow-Food-Bewegung ans Mikrophon und erklärt, worum es bei Slow Food und Terra Madre eigentlich geht. Kahlköpfig und braungebrannt, mit hageren Wangen, die im Scheinwerferlicht noch eckiger erscheinen, mit kurzgeschnittenem Bart und der Brille auf der Spitze seiner langen Nase, sieht Carlo Petrini wie ein Professor aus. Er hat ganz entschieden eine charismatische Ausstrahlung, und wie alle charismatischen Führer spricht Petrini in abgehackten Formulierungen von »uns gegen die da«, von leuchtender Hoffnung und schweren Gefahren, von wichtigen Augenblicken und erlösenden Entscheidungen:

Wir produzieren genügend Lebensmittel für zwölf Milliarden Menschen, dabei gibt es nur sechs Milliarden und 300 Millionen von uns auf der Erde. 800 Millionen Menschen leiden an Unterernährung und Hunger; eine Milliarde 700 Millionen leiden an Übergewicht. Wahnsinn! Es ist ein Wahnsinn, immer mehr von der Erde zu verlangen. Ein Wahnsinn, Ressourcen zu plündern und der Logik zu folgen, wonach Konsum stets schnell, üppig und verschwenderisch sein muss: Bei alldem ist das Ende der Fahnenstange erreicht. Das Ende der Fahnenstange ... Uns ist nicht klar, wie mitschuldig wir sind. Wie verantwortlich als einzelne Konsumenten in den sogenannten Industrieländern ... wir sind mitschuldig, wir sind beteiligt. Deshalb müsst ihr, die Bauern der sogenannten Industrieländer, uns den Weg weisen. Den Weg zu einer Wirtschaft, in der Konsum und Landwirtschaft wieder *lokal* sind ...

Ihr, die amerikanischen Delegierten aus dem grünen Bundesstaat Kalifornien, ihr baut die lokale Wirtschaft auf, in dem ihr Bauernmärkte schafft und Produzenten und Konsumenten näher zusammenbringt. Ihr, die Bauern aus Indien, schafft eine lokale Wirtschaft, indem ihr gegen die Herrschaft der multinationalen Saatgutkonzerne kämpft ... Italien selbst hat sich entschlossen, typische Produkte zu unterstützen; es hat sich zu ihrer Unterstützung im Rahmen eines Systems entschlossen, das auch das dichte Gewebe der lokalen Identitäten stärkt, eines Gewebes, das die Touristen in unser wunderschönes Land lockt. Indem Italien bewusst oder unbewusst solche Dinge tut, macht es eine lokale Wirtschaft lebendig. Eine lokale Wirtschaft, die so stark ist, dass die Marktwirtschaft kommt und gute Ideen von unseren typischen Produkten kopiert und sogar versucht, sie uns wegzunehmen.

Wir müssen die Kraft haben, diese Wirtschaft den Bauern zurückzugeben. Denn Lebensmittel müssen gut, sauber und fair sein. Gut, sauber und fair.

Gut, absolut gut: Wer hat gesagt, dass wir zu schlechtem Essen verdammt sind? ... Früher hatte die gastronomische Erinnerung Italiens einen Namen: Hunger. Aber selbst diese Erinnerung wurde durch die Weisheit unzähliger Frauen geformt; in der Kleinlandwirtschaft schufen diese Frauen kulinarische Meisterwerke, die sehr einfach, aber gut waren.

Sauber: weil man Lebensmittel nicht produzieren kann, indem man Ökosysteme unter Druck setzt, die Umwelt zugrunde richtet und die biologische Vielfalt zerstört.

Und fair: weil die Bauern bezahlt werden müssen. Wenn wir wollen, dass junge Leute auf dem Land bleiben oder auf das Land zurückkehren – und zwar hier, in unseren Ländern –, brauchen sie Würde und Lohn. Ihr Wert muss anerkannt werden. Kein zivilisiertes Land versklavt ausländische Arbeitskräfte, um Tomaten zu produzieren. Kein zivilisiertes Land fördert die organische Landwirtschaft wie Kalifornien durch die Versklavung vieler mexikanischer Züchter ...
Delegierte aus der ganzen Welt, erlauben Sie mir, Ihnen die Ehre zu erweisen, indem ich mit eigenen Worten einen großen piemontesischen Dichter wiedergebe: Wenn die Welt überdauern kann, wird sie es Menschen wie Ihnen verdanken ... Menschen, welche die Zukunft der Erde in der Hand haben.
Viel Spaß bei Terra Madre, Ihnen allen.

Das Publikum ist hingerissen. Die Aussage klingt zutiefst bedeutsam. Das Gleiche hat Petrini auch zuvor schon viele Male gesagt. Aber trotz aller Widersprüchlichkeiten von Terra Madre und obwohl Petrinis Botschaft schon so vertraut ist, vermittelt er ein Gefühl neuer Möglichkeiten, dem man sich nur schwer entziehen kann. Die Slow-Food-Bewegung steht in direkter Verbindung mit dem sensibelsten Thema unserer Zeit.

Kernstück ihrer Ideale ist eine neue Gastronomie, wie Petrini sie nennt. Guter Geschmack sollte nach seiner Ansicht keine Frage des Hedonismus mehr sein. Die alte Gastronomie bemühte sich ständig darum, unsere Geschmacksknospen mit endlosen Neuerungen anzuregen. Es ging dabei um übermäßigen Konsum und sofortige Befriedigung; ständig wurde mehr, mehr, mehr verlangt. Die alte Gastronomie war manchmal raffiniert, aber stets blind. Wie die Gäste auf dem Bankett der Familie Este 1529 in Ferrara ignorierte sie das Leid außerhalb der Stadtmauern. Die alte Gastronomie war, um ein noch älteres Wort zu benutzen, eine Form der Völlerei.

In einer Zeit, in der Völlerei in der Größenordnung eines Renaissancefürsten nahezu der gesamten westlichen Welt möglich ist, kann die alte Gastronomie nicht überdauern. Das Essen, so Petrini, ist mit allem anderen verknüpft, von der Wirtschaft bis zur Umwelt. In unserem globalisierten Zeitalter hat das, was wir essen, Auswirkungen

auf unseren gesamten Planeten – und wir können nicht so tun, als würden wir diese Auswirkungen nicht sehen: Die moderne Kommunikationstechnik hat sie über die Stadtmauern hinweg in unsere Häuser und unsere Hände gebracht. Menschen werden arm, und der Planet wird verwüstet, damit wir unsere Völlerei beibehalten können. Die Zeit ist reif für eine neue Gastronomie.

Für die Anhänger der Slow-Food-Bewegung bedeutet guter Geschmack immer noch, dass wir unseren Gaumen kultivieren. Die Genüsse, die einem wirklich wählerischen Feinschmecker zur Verfügung stehen, sind heute größer als je zuvor. Aber in der neuen Gastronomie sollte es auch darum gehen, unsere Fähigkeit zu Mitgefühl und Verständnis zu kultivieren. Wir müssen den Spaß am Essen mit der Freude würzen, die Welt zu interpretieren und zu verbessern.

Die neue Gastronomie hat einen globalen Ehrgeiz, aber sie beginnt mit den einfachen Gesten, die uns beim Essen immer verbunden haben: Gastfreundschaft, ganzheitliche Lebensmittel, gute Manieren und vor allem Zeit. Slow Food bedeutet, dass wir uns die Zeit nehmen, den biologischen Akt der Nahrungsaufnahme und das kapitalistische Geschäft des Konsums zu etwas Langsamerem, Menschlicherem zu machen.

Für dieses Etwas gibt es im Italienischen ein eigenes Wort: *commensalità*. Das bedeutet ungefähr so viel wie »Gemeinschaft bei Tisch«. Es ist ein bedeutungsschweres Wort. Im Zusammenhang mit Slow Food bringt es uns auf den Gedanken, dass das Essen uns an unser gemeinsames Menschsein erinnert. *Commensalità* lässt aber auch darauf schließen, dass außer Italien kein anderes Land im Zusammenhang mit dem Essen eine so weit reichende Philosophie entwickelt hat. Viele Aspekte der Slow-Food-Bewegung haben ihre Wurzeln in Italien: Die Betonung des Einfachen, Echten; die Freude an typischen Lebensmitteln, die ein Gefühl von Ort und Identität vermitteln; und schließlich der grundlegende Glaube an die Bedeutung des Essens als solches. Durch die Ideale von Slow Food, so scheint es, kann die italienische Tischzivilisation die ganze Welt einschließen.

Aber als der Applaus für Petrinis Rede erstirbt, fallen einem die Widersprüchlichkeiten von Terra Madre wieder ein. Man denkt an den

Kontrast zwischen ihren gewaltigen Zielen und ihren bescheidenen Mitteln. An den Versuch, postmoderne Kommunikation mit prämoderner Landwirtschaft zu verbinden. An den scheinbar weit hergeholten Traum von einem gemeinsamen Ziel, das hedonistische Konsumenten aus den Industrieländern mit den schwergeprüften Produzenten der Dritten Welt vereinigt.

Dieses Gefühl der eigenartigen Widersprüche bleibt auch bestehen, als ich die Terra-Madre-Halle verlasse und durch die außergewöhnlich warme Herbstsonne die paar Meter hinüber zum Salone del Gusto schlendere – der »Geschmacksausstellung« von Slow Food.

Die Fiat-Fabrik in Lingotto ist in Italien das große Symbol des postindustriellen Zeitalters. Früher war das Werk so groß, dass es wie eine eigene Stadt wirkte – seine Front zieht sich über zwei Kilometer an der Straße hin. Im Jahr 1982 machte man daraus eine Universität, ein Einkaufszentrum und eine Reihe riesiger Ausstellungshallen. Die Slow-Food-Geschmacksausstellung nimmt nicht weniger als vier dieser Hallen ein und füllt sie mit Lebensmittelständen und kleinen Restaurants. Es ist der größte internationale, städtische Lebensmittelmarkt der Welt. Wegweiser zeigen, wo es zur »Käsestraße«, zur »Straße der Getreideprodukte« und zur »Obst-, Gemüse- und Gewürzstraße« geht.

Anfangs hat man den Eindruck, man sei in einen Konsumrausch der schlimmsten Art geraten. Man hört die ständige, ermüdende Geräuschkulisse von Zehntausenden von Besuchern, die jeweils zwanzig Euro bezahlt haben und nun um Spießchen mit Proben von Räucherfisch, eingelegten Auberginen oder Brot mit Olivenöl rangeln. Man braucht nur zwanzig Minuten über die Geschmacksausstellung zu gehen, dann hat man genug Prospekte, um damit einen Ochsenkarren zu füllen. Vor Ständen der Unternehmen, an denen die Verkäufer kostenlos Gefäße mit Pastasoße, Schinkenscheiben oder Parmesanstücken verteilen, bilden sich lange Schlangen eifriger Besucher. Die vierte Ausstellungshalle ist vollständig mit den beliebten Slow-Food-»Geschmackslabors« gefüllt. Hier kann jeder – oder zumindest jeder, der so umsichtig war, einige Tage im Voraus zu buchen – zuhören, wie international bekannte Experten die Feinheiten aller möglichen Themen erläutern, von chinesischem Bambus bis zu schottischem Rindfleisch.

Auch die Geschichte ist vertreten. Aber inmitten von Lärm und Farben ist nicht ganz klar, was nun echte Tradition und was Kitsch nach Art der Weißen Mühle ist.

Die größten Menschenmengen bilden sich vor dem Stand, der von einer der besten Konditoreien Palermos betrieben wird. Seine Produkte verschwinden so schnell, wie sie hergestellt werden: Mini-*cannoli*, Tomaten und Zitronen aus Marzipan, Scheiben von *cassata* – jenes Dessert, hinter dem nach Angaben der Hersteller »eine Geschichte von mehr als zehn Jahrhunderten steht«.

Die Provinzregierung von Ferrara hat bei der Geschmacksausstellung ein ultramodernes Restaurant aufgebaut. Ein Plasmabildschirm zeigt Bilder des nebligen Podelta, während ein Küchenchef mit dem Mikrophon in der Hand die Gäste darüber aufklärt, was ihnen auf Kunststofftellern vorgesetzt wird. Das Menü umfasst marinierten Aal aus Comacchio, geräucherte Filets von der Gänsebrust und ein großartiges Kürbisrisotto, das durch einen Löffel »altes Gewürz nach Cristoforo da Messisbugo« noch cremiger wird. Das fragliche Gewürz, eine Art Verwandter des Balsamessigs, wurde im Jahr 2000 gemischt und von der geschäftstüchtigen Besitzerin eines *agriturismo* nach dem treuen Haushofmeister des Herrscherhauses Este benannt. Ihr Ziel erklärt sie in einem hübsch aufgemachten Prospekt: Der Geschmack soll »die Geschichte der Bauern heraufbeschwören, die unser Land geliebt, auf ihm gelebt und es bearbeitet haben«. Messisbugo wäre geschmeichelt gewesen, hätte aber vermutlich auch vor einem Rätsel gestanden.

Am *mortadella*-Stand gehen die Besucher immer wieder vorüber: Sie können einfach nicht widerstehen, ihre Spießchen in kleine rosa Fleischwürfel zu stechen. Währenddessen gestikuliert ein bekannter Bologneser Hersteller fröhlich, während er einem lokalen Fernsehsender ein Interview gibt. Zwischen Kunststoff-Weinreben und Trauben seines Messestandes liegen großartige, mit Schnüren zusammengebundene Würste neben Kopien der Bekanntmachung, die der Kardinal-Legat 1661 gegen die Metzger mit gefälschter *mortadella* herausgab.

In einer Ecke der Geschmacksausstellung läuft in einem abgetrennten Raum vor einem neuen Publikum der Fernseh-Dokumentarfilm

Auf der Suche nach echten Lebensmitteln, den Mario Soldati 1957 produzierte. In der Ecke gegenüber werden an einem speziellen hölzernen Kiosk typische römische Gerichte verteilt, beispielsweise geröstete Kastanien, frittierter Pökelkabeljau und *supplì* (Reisbällchen mit knuspriger Kruste und einem Kern aus geschmolzenem *mozzarella*). Seitlich auf dem Kiosk steht von oben nach unten die englische Beschriftung »STREET FOOD«.

In dem Restaurant, das von der Regionalregierung der Emilia-Romagna betrieben wird, gibt es nur abgewandelte Gerichte aus der *Wissenschaft des Kochens und Kunst des Genießens*. Neben einem riesigen Plakat, das Pellegrino Artusi mit seinen langen Koteletten zeigt, posiert ein führender Politiker für die Fotografen. Artusi hasste die Politiker fast ebenso sehr wie die Priester.

Aber inmitten des ganzen Reklamerummels verschafft sich das Slow-Food-Evangelium – gut, sauber und fair – durchaus Gehör. Zu den dringendsten Sorgen der Bewegung gehört die Tatsache, dass die industrielle Landwirtschaft erbarmungslos wenige besonders ertragreiche Nutzpflanzen wie Mais und Soja fördert, wobei sowohl die biologische als auch die gastronomische Vielfalt auf der Strecke bleibt. Deshalb gründete die Bewegung 1997 die »Arche des Geschmacks«: Sie hat das Ziel, Tausende von essbaren Tier- und Pflanzenarten sowie traditionelle Produkte, die vom Aussterben bedroht sind, zu katalogisieren. Der Ehrenplatz unter den Ständen der Geschmacksausstellung gebührt deshalb den Präsidien, kleinen Körperschaften, die Lebensmitteln und Arten aus der Arche des Geschmacks eine Zukunft garantieren sollen – entweder indem sie neue Marketingkenntnisse einbringen oder indem sie zu einer Verbesserung der Herstellungsmethoden beitragen. Dahinter steht eine einfache Überlegung: Wenn wir wieder einen Geschmack für diese gefährdeten Aromen entwickeln, werden wir sie und die mit ihnen verbundenen Lebensweisen beibehalten.

In Italien gibt es 195 Präsidien. Zu den von ihnen geschützten Aromen gehört der charakteristisch butterige, an geröstete Haselnüsse erinnernde Geschmack eines Schafsmilch-Hartkäses oder *pecorino*, der in der Nähe von Osilo in Sardinien hergestellt wird, und die aromatischen Schinken und *salame* aus dem Fleisch der winzigen, be-

haarten, halbwilden schwarzen Schweine, die in den Nebrodi-Bergen im Osten Siziliens zu Hause sind. Ebenso die kleine gelb-grüne *zolfino*-Bohne, ein früher Import aus Amerika, der von den Märkten und Tischen der Toskana nahezu verschwunden ist – dort wurden die Bohnen mit gutem Olivenöl zubereitet und als Beilage zu Steaks gegessen. Und die dunklen, im Ofen gebackenen Oliven aus Ferrandina in der Region Basilicata, die mit Knoblauch und Zitrone oder Streifen von der Orangenschale eingelegt werden.

In der gesamten übrigen Welt gibt es 91 Präsidien. Fünf solche Gruppen kümmern sich beispielsweise in den Vereinigten Staaten um Lebensmittel wie die Austern von Cape May oder den *manoomin*-Wildreis, den die Ureinwohner vom Stamm der Anishinaabeg sammelten – Slow-Food-Gourmets beschreiben seinen Geschmack als »höchst komplex mit subtilen, erdigen Noten von Champignons und Holzrauch«. Auf den Britischen Inseln haben irischer Rohmilchkäse, Sardinen aus Cornwall und handwerklich hergestellter Cheddarkäse aus Somerset ihre eigenen Slow-Food-Wächter. An den steilen Terrassen des Himalaja im indischen Bundesstaat Uttar Pradesh beschützt ein Präsidium, zu dem mehr als 60 000 Bauern gehören, vier gefährdete Sorten des Basmatireises, darunter den exquisiten *dehradhuni* mit seinen Sandelholznoten. Das Basmati-Präsidium betreibt Samenbanken, unterstützt die organische Landwirtschaft und fördert den Reis auf den internationalen Märkten. Die Slow-Food-Stiftung für biologische Vielfalt finanzierte den Züchtern 2005 den Ankauf einer Vakuum-Verpackungsmaschine.

So ist die Slow-Food-Geschmacksausstellung: Gerade wenn man den Eindruck hat, man könne sie leicht als gewaltige Marketingveranstaltung abtun, begegnet einem eine Initiative, die mit ihrer Mischung aus Idealismus und praktischem Know-how so überzeugend ist, dass man davon einfach begeistert sein muss.

Nach den Kriterien des Geschmacks und dieser lokalen Initiativen zu urteilen, war Slow Food ein überwältigender Erfolg. Aber die umfassenderen Analysen der Bewegung und ihre langfristigen Ziele bedürfen einer kritischen Untersuchung. Ist eine gründliche Slow-Food-Revolution letztlich ein Weg, um die Barbarei aus unserer Esskultur zu vertreiben? Wirtschaftswissenschaftler würden dem Ethos

der Bewegung, das sich gegen globale Märkte richtet, skeptisch gegenüberstehen. Sie würden die Ansicht vertreten, dass viele Ernährungsprobleme der Welt nicht durch zu viel, sondern durch zu wenig Marktwirtschaft verursacht werden; der größte Skandal sind dabei die Subventionen, die westliche Regierungen ihren eigenen Bauern zahlen, sodass die Produkte zu Dumpingpreisen in der Dritten Welt verkauft werden können. Eine damit verwandte Frage betrifft Beppe Grillos vietnamesische Basilikumzüchter. Ist der europäische Trend zu Luxusgütern mit DOP- und IGP-Status nur ein weiterer Weg, um die Entwicklungsländer von den Vorteilen des freien Welthandels auszuschließen? Und dann gibt es die Ernährungswissenschaftler, nach deren Ansicht der organische Anbau mehr Flächen verbraucht als die konventionelle Landwirtschaft – und auch mehr Energie zum Pflügen.

Petrini vertritt häufig die Ansicht, die Geschichte des italienischen Essens verkörpere sich am besten in der Bauernschaft. Das ist eine sehr einseitige und ziemlich sentimentale Sichtweise. Gutes Essen stand nur selten aufseiten der Armen. Und ein großer Teil der Vielfalt, die Slow Food zu erhalten trachtet, entstand überhaupt erst durch Spezialisierung für die Märkte in den Städten. Ebenso rümpft Petrini die Nase über die Mischküche, und er schweigt sich über ethnische Lebensmittel aus, die in vielen Städten des Westens heute ein so spannender Aspekt der Esskultur sind. Damit lässt er die Frage unbeantwortet, wie die »lokale Wirtschaft« von Slow Food die marokkanischen Couscous-Restaurants im Turiner Viertel San Salvario oder die sri-lankischen Gewürzstände auf dem Markt der Piazza Vittorio in Rom in sich einschließen kann. Und vielleicht vergisst er auch, dass die kulinarische Kultur Italiens ohne den langfristigen Einfluss des Handels mit der arabischen Welt, Amerika und Frankreich, aber auch ohne die Wanderungsbewegungen innerhalb seiner Regionen und zwischen ihnen nicht wiederzuerkennen wäre. Letztlich ist jedes Essen ein Essen mit gemischter Herkunft.

Zu unterstellen, diese Einwände seien nicht auch den Slow-Food-Anhängern in den Sinn gekommen, wäre unfair: Die Literatur der Bewegung beschäftigt sich zum Beispiel sehr kritisch mit ungerechten Subventionen. Ebenso könnte niemand, der bei Terra Madre war,

die Organisation als technologie- oder wissenschaftsfeindlich abtun. Slow Food mag seine Widersprüche haben, aber vielfach handelt es sich dabei einfach um die Widersprüche unserer Zeit.

Was Gespräche über das Essen angeht, hat Slow Food ein neues Beispiel gegeben. Wir brauchen unbedingt mehr Orte, an denen Menschen aus der ganzen Welt an dieser Unterhaltung teilnehmen, wie sie es auf der Terra-Madre-Konferenz und im Slow-Food-Netzwerk tun. Außerdem ist es notwendig, dass die Gespräche sich auf bessere Informationen stützen können. Wir brauchen weniger volkstümliche Traditionen und klarere Kennzeichnungen. Die Lebensmittel, die wir zu uns nehmen, müssen uns bessere Geschichten über ihre Vergangenheit erzählen: Woher kommen sie, welcher Erfindungsreichtum und welche Mühen sind in ihre Herstellung eingeflossen, und was ist unter menschlichen und ökologischen Gesichtspunkten ihr Preis? Die Slow-Food-Bewegung mag sich selbst für eine bäuerliche Revolution halten, in vielerlei Hinsicht ist sie aber ein Ausdruck der langen kulinarischen Tradition italienischer Städte und ihrer Tischzivilisation. Die Stadtbewohner Italiens haben im Lauf der letzten tausend Jahre immer und immer wieder auf dem Weg über das Essen eine neue Identität für sich selbst geschaffen. Und wie es sich für die Erben dieser Tradition gehört, bemühen sich auch Petrini und seine Anhänger darum, wiederum zu Pionieren einer neuen Identität zu werden, einer Form des Weltbürgertums, das die Politik der Lebensmittel ebenso ernst nimmt wie ihren Geschmack.

Danksagung

Dieses Buch zu schreiben wäre ohne umfangreiche Unterstützung nicht möglich gewesen. Mir haben so viele Menschen geholfen, dass ich hier mit ziemlicher Sicherheit einige von ihnen vergessen habe zu erwähnen. Ich bitte dafür im Voraus um Verzeihung und hoffe, sie werden die Entschuldigung annehmen.

Ich hatte das Glück, am Italienischen Institut des University College London zwei Kollegen zu finden, deren Fachkenntnis ebenso groß war wie ihre Bereitschaft, sie mir zugänglich zu machen: Catherine Keen und Dilwyn Knox. Michael Broers, Helen Dixon, Ida Fazio, Donna Gabaccia, Giulio und Laura Lepschy, Duncan McConnell, Jonathan Morris, Stuart Oglethorpe, Brian Richardson, Martin Thom und Stuart Woolf steuerten ebenfalls wertvolle Ratschläge und Informationen bei. Viel habe ich auch von den unvergleichlichen Menschen gelernt, die ausreichende Geduld aufbrachten, um sich meine Ideen anzuhören: Matthew Fort, Giorgio Locatelli, Fiona Richmond, Jane Stewart-Smith und Benedetta Vitali von dem großartigen Zibibbo in Florenz. Paul Ginsborg, Ayse Saracgil, Giovanni Contini, und Giuseppina Caputo stellten während eines unvergesslichen Abendessens in Florenz unendlich viel Gedankennahrung zur Verfügung. Giuseppina gab mir auch die wunderschöne Rezeptsammlung ihres Großvaters aus dem Ersten Weltkrieg.

Meinen Kollegen vom Italienischen Institut des University College London sowie dem Arts and Humanities Research Council bin ich zu

Dankbarkeit verpflichtet, weil sie mir die Zeit für Recherchen und das Schreiben des Buches gaben.

Roberta Chioni war so freundlich, mir das großartige Kochbuch ihres Großvaters aus dem Ersten Weltkrieg zugänglich zu machen – in meinen Augen spricht alles dafür, es zu veröffentlichen.

Mit Sicherheit hat nie ein Besucher ein köstlicheres und historisch aufschlussreicheres Menü genossen als das Mittagessen à la Artusi mit Passatelli, Tortellini und Kaninchenfrikassee, das Iain Anthony McLeod und Marina Ardito für mich in Florenz zubereiteten. Marina und ihre Schwester führten mich auch in die Küche von Bologna ein, wo das Personal des berühmten Restaurants »Diana« mir gestattete, in die Küche zu kommen und bei der Herstellung von Tortellini zuzusehen. Laura Bonamici und Federica Fornasier äußerten sehr dezidiert ihre Abscheu. Sam Barnish und Anne Alwis bin ich zu Dank verpflichtet für ihre Übersetzungen von Cassiodorus und der Inschrift auf dem Fußboden von Theoderichs Speisezimmer. Cesarina Perrone, Alfredo Rubino und Nino Rosolia erläuterten mir in Marsala einige Wunder der sizilianischen Küche. Michele Nani und Marco Poltronieri machten mich fachkundig und unterhaltsam mit Ferrara und seiner Küche bekannt – durch Micheles Eltern lernte ich *salama da sugo* und andere Köstlichkeiten der Gegend kennen. Laila Tentoni war bei meinen Besuchen in Forlimpopoli eine große Hilfe. Fabio Caffarena war ein großzügiger Gastgeber am Archivio Ligure della Scrittura Popolare in Genua und verschaffte mir viele wertvolle Erkenntnisse. Mariella Console ließ mir in Turin ihre Gastfreundschaft zuteil werden. John Irving war ein Leuchtturm im Sturm des Salone del Gusto; er machte mich auch mit Mario Soldatis außergewöhnlicher Dokumentarfilmserie bekannt und half mir zusammen mit Geoff Andrews, meine Gedanken über die Slow-Food-Bewegung zu ordnen. Pietro Attilio Uslengo, Cancelliere della Confraternita del Pesto, steuerte das *pesto*-Rezept seiner eigenen Familie bei.

Außerdem war ich auf viele Personen angewiesen, die Geduld und Aufmerksamkeit mitbrachten, um lange Abschnitte des Manuskriptentwurfs zu lesen und zu kommentieren: Andrew Carrick, Robert Gordon, Radoyka Miljevic, Doug Taylor, Rob und Dave Webb. Zwei Personen, nämlich John Foot and Prue James, gingen mit gera-

dezu heldenhaftem Engagement daran, Inhalt und Stil zu verbessern, und das Gleiche tat auch Hazel Orme, meine aufmerksame, mitfühlende Lektorin. Andy Jameson war ein aufmerksamer Leser und der ideale Reisebegleiter für eine kulinarische Expedition über die Apenninen; auch Andys Team bei Basis bin ich zu Dank verpflichtet für die ad hoc zusammengestellten Gruppenbilder auf dem Buchumschlag.

Mehrere Personen haben mir bei der Suche nach Quellenmaterial geholfen: Molly Cygan in New York, Eddie Zengeni in Rom, Michael McDermott in London, Silvia Alessandri in Florenz, und Melanie Baldo in Mailand. Giampiera Arrigoni und Liliana Picciotto verschafften mir kurzfristig Zugang zu den Werken von Fernanda Momigliano. Tony Walters, ein führender südamerikanischer Feinschmecker, verblüffte mich mit seinen umfassenden Kenntnissen und überzeugte mich davon, dass es töricht wäre, eine weltweite Geschichte des italienischen Essens zu schreiben. *Delizia!* zu schreiben wäre erheblich schwieriger gewesen, wenn Elizabeth David ihre Kochbuchsammlung nicht dem Warburg Institute vermacht hätte. Das Personal der British Library, insbesondere in der Abteilung Humanities 2, hätte eine kräftige Gehaltserhöhung verdient.

Mein aufrichtiger Dank gilt auch meiner zauberhaften Agentin Catherine Clarke, Josine Meijer für ihre Hilfe bei den Abbildungen und dem Personal bei Hodder and Free Press, insbesondere meinen Lektoren Rupert Lancaster und Leslie Meredith, die den ganzen Entstehungsprozess mit Klugheit und Fröhlichkeit begleitet haben.

Während ich mit Schreiben beschäftigt war, übernahm Sarah Penny zum größten Teil die Versorgung unseres kleinen Elliot, während sie gleichzeitig Vollzeit arbeitete und ein Buch entwarf, das viel besser ist als dieses. Sie inspiriert mich gleichermaßen durch Liebe und Zweifel. *Delizia!* ist ihr, Elliott und seinem erwarteten Geschwister gewidmet.

Literatur

Seit dem Tag, an dem ich die Weiße Mühle besuchte, hat die Arbeit an diesem Buch mir vor allem aus einem Grund Spaß gemacht: weil ich mich so häufig mit Menschen unterhalten konnte. Italiener reden gern über das Essen. Sie reden so ausführlich darüber, dass man sich als Ausländer zunächst einmal wundert. Ihren Anfang nahmen die Gespräche in den mittelalterlichen Städten. Heute werden sie auch in Büchern und Zeitungen, im Fernsehen und über das Internet geführt. Ohne die ständige Unterstützung durch solche Diskussionen würde die italienische Tischzivilisation sehr schnell zugrunde gehen. Deshalb war es in *Delizia!* eines meiner wichtigsten Ziele, die am besten formulierten und inhaltsreichsten Passagen daraus wiederzugeben. Und das ist der Grund, warum ich den führenden italienischen Lebensmittelhistorikern so viel verdanke.

Während der Recherchen und des Verfassens von *Delizia!* habe ich immer wieder auf die Arbeiten einiger Historiker zurückgegriffen, insbesondere auf die von Aldo Capatti und Massimo Montanari. Beide verdienen meinen Dank auch als großartige Gesellschaft bei Tisch. Auch aus den Arbeiten von Piero Camporesi habe ich immer neue Anregungen bezogen.

Leser, die mit den Arbeiten der genannten Autoren vertraut sind, werden es wissen: Der Gedanke, dass die Städte den besten Blickwinkel für die Geschichte des italienischen Essens eröffnen, stammt nicht von mir; allerdings treibt *Delizia!* diese These weiter voran als irgendein anderes Werk zuvor. Manche Quellen, die ich benutzt habe, wurden von anderen entdeckt; in einigen meiner Gedankengänge spiegeln sich die Befunde der mittlerweile sehr umfangreichen Forschungsarbeiten zur italienischen Lebensmittelgeschichte.

Für alle, die mehr über das italienische Essen und seine Geschichte erfahren wollen, sind die nachfolgend genannten Bücher ein idealer Ausgangspunkt. Die Namen der Autoren tauchen zwar im Text von *Delizia!* nicht auf, ich habe aber viel von ihnen gelernt, und wer sich näher für die Geschichte des italienischen Essens interessiert, sollte hier beginnen:

Camporesi, P., *Alimentazione, folclore, societá*, Parma, 1980

Camporesi, P., ›Introduzione‹, in: P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Turin, 1974

Capatti, A., De Bernardi, A. und Varni, A. (Hg.), Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione, Turin, 1998. (Einzelne Artikel werden im Folgenden mit der Quellenbezeichnung Capatti, et al., *L'alimentazione* zitiert)

Capatti, A. und Montanari, M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, 1999

Faccioli (ed.), E., *Arte della cucina dal XIV al XIX secolo*, 2 Bde, Mailand, 1966

Flandrin, J. L., und Montanari, M. (Hg.), *Storia dell'alimentazione*, Rom–Bari, 1997. (Einzelne Artikel werden im Folgenden mit der Quellenbezeichnung Flandrin und Montanari, *Storia dell'alimentazione* zitiert)

Meldini, P., ›A tavola e in cucina‹, in: P. Melograni (Hg.), *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, Rom–Bari, 1988

Montanari, M., *La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa*, Roma–Bari, 1997 (dt. *Der Hunger und der Überfluss*, Üb. v. Matthias Rawert, München 1993)

Montanari, M., *Il cibo come cultura*, Rom–Bari, 2005

Serventi, S., und Sabban, F., *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Rom–Bari, 2000

Sorcinelli, P., *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*, Mailand, 1999

Ein Nachschlagewerk verdient hier besondere Erwähnung, weil es auch eine wertvolle Quelle für Hinweise auf die vielen verborgenen Aspekte der italienischen Lebensmittelgeschichte darstellt:

Battaglia, S. (Hg.), Grande dizionario della lingua italiana, Turin, 1961–2002

1. Toskana: bloß nichts den Bauern sagen ...

Benjamin, W., ›Theses on the philosophy of history‹, in: *Illuminations*, London, 1973

Biancolatte, T., ›Il principio fu il mulino. Bianco‹, Interview mit Andrea Burchianti, www.kataweb.it/spec/articolo-speciale.jsp?ids=684850&id=684691

Giusti, G., und Capponi, G., *Dizionario dei proverbi italiani*, Mailand, 1956

Ivardi Ganapini, A., und Gonizzi, G. (Hg.), *Barilla. Cento anni di pubblicità e communicazione*, Mailand, 1994

Merlini, D., *Saggio di ricerche sulla satira contro il villano*, Turin, 1894

Pittano, G., *Frase fatta capo ha. Dizionario dei modi di dire, proverbi e locuzioni*, Bologna, 1996

›La svolta del Mulino Bianco‹, *La Repubblica*, 16. Oktober, 2005

Vercelloni, L., ›La modernità alimentare‹, in: Capatti, et al., *L'alimentazione*

www.ilmulinobianco.it

www.agriturismoilmulino.com

2. Palermo, 1154: Pastasciutta und die Planisphäre

Abulafia, D., ›The end of Muslim Sicily‹, in: D. Abulafia, *Commerce and Conquest in the Mediterranean, 1100–1500*, Aldershot, 1993

Abulafia, D., ›The kingdom of Sicily under the Hohenstaufen and Angevins‹, in: D. Abulafia (Hg.), *The New Cambridge Medieval History, Vol. V: c. 1198–c. 1300*, Cambridge, 1999

Ahmad, A., *A History of Islamic Sicily*, Edinburgh, 1975

Amari, M., *L'Italia descritta nel ›Libro del Re Ruggero‹*, Rom, 1883

Amari, M., *Storia dei musulmani di Sicilia*, vol. III, part III, Catania, 1933–9

Amedee Jaubert, P., *Géographie d'Edrisi, traduite de l'arabe en français*, Paris, 1836 (vol. 1) und 1840 (vol. 2)

Battisti, C. und Alessic, G., *Dizionario etimologico italiano*, Florenz, 1951

Cardona, G. B., ›Marzapane‹, *Lingua Nostra*, 1969, z

Coria, G., *Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana*, Palermo, 1981

Cortelazzo, M., und Zolli, P., *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, 1983

Daniel, N., *The Arabs and Medieval Europe*, London, 1979

Denti di Pirajno, A., *Il gastronomo educato*, Vicenza, 1964

di Giovanni, V., *La topografia antica di Palermo dal secolo X al XV*, 2 Bde., Palermo, 1889 und 1890

Goitein, S. D., ›Sicily and Southern Italy in the Cairo Geniza documents‹, *Archivio Storico per la Sicilia Orientale*, 1, 1971

Hawqal, Abu al Qasim Muhammad ibn, ›Dal Kitab al masalik ecc.‹ (*Libro delle vie e dei reami*), in: M. Amari (Hg.), *Biblioteca arabo-sicula*, vol. 1, Turin, 1880

Houben, H. T., *Rogger II. von Sizilien: Herrscher zwischen Orient und Okzident*. Darmstadt, 1997

Idrisi, *La première géographie de l'Occident*, Paris, 1999

La geographie d'Idrisi: fin atlas du monde au XIIe siècle (CD-Rom), Paris, 2000

Keene, D., ›Towns and the growth of trade‹, in: D. Luscombe und J. Riley-Smith (Hg.), *The New Cambridge Medieval History, Vol. IV: c. 1024–c. 1198*, Cambridge, 1999

Kennedy, H., ›Sicily and al-Andalus under Muslim rule‹, in: T. Reuter (Hg.), *The New Cambridge Medieval History, vol. III: c. 900–c. 1024*, Cambridge, 1999

Kratchkovsky, I., ›Les géographes arabes des XIe et XIIe siècles en Occident‹, *Annales de l'Institut d'Etudes Orientales*, 1960–61

Lopez, R. S., *The Commercial Revolution of the Middle Ages, 950–1350*, Cambridge, 1976

Loria, M., und Quadruppani, S., *Alla tavola di Yasmina. Sette storie e cinquanta ricette di Sicilia al pro fumo d'Arabia*, Mailand, 2004

Loud, G. A., ›Southern Italy in the eleventh century‹ und ›Norman Sicily in the twelfth century‹, in: D. Luscombe und J. Riley-Smith (Hg.), *The New Cambridge Medieval History, Vol. IV: c. 1024–c. 1198*, part II, Cambridge, 2004

Metcalfe, A., *Muslims and Christians in Norman Sicily*, London, 2003

Oman, G., ›al-Idrisi‹, in: *Encyclopedia of Islam*, vol. 3, London, 1971

Palermo Patera, G., *Palermo araba*, Palermo, 1991

Pardi, G., ›L'Italia nel XII secolo descritta da un geografo arabo‹, in: *Memorie Geografiche*, Supplement zu *Rivista Geografica Italiana*, 13, 1919

Pegolotti, F. B., *La pratica della mercatura*, Cambridge, Massachusetts, 1970

Pellegrini, G. B., ›MARTABANA-MARZAPANE‹, *Lingua Nostra*, 1976, 3–4

Peterson, T., ›The Arab influence on Western European cooking‹, *Journal of Medieval History*, vi, 3, 1980

Pitre, G., *Spettacoli e feste popolari siciliani*, Palermo, 1881

Prati, A., *Vocabolario etimologico italiano*, Mailand, 1951

Redon, O., und Laurioux, B., ›L'apparition et la diffusion des pâtes sèches en Italie (XIIIe-XVIe siècles)‹, in: D. Garcia und D. Meeks (Hg.), *Techniques et économie antiques et médiévales*, Paris, 1997

Redon, O., und Laurioux, B., ›La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age‹, *Médievales*, 16–17, 1989

Rosenberger, B., ›La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea‹, in: Flandrin und Montanari, *Storia dell'alimentazione*

Rosenberger, B., ›Les pâtes dans le monde musulman‹, *Médievales*, 16–17, 1989

Sada, L., *Spaghetti e compagni*, Bari, 1982

Sapio Bartelletti, N., *La cucina siciliana nobile e popolare*, Mailand, 1980

Schacht, J. und Bosworth, C. E. (Hg.), *The Legacy of Islam*, Oxford, 1974 (dt. *das Vermächtnis des Islam*, München o. J.)

Valli, E., *La cucina siciliana*, Bologna, 1997

Varvaro, A., *Vocabolario etimologico siciliano*, vol. I, Palermo, 1986

Zaouali, L., *L'Islam a tavola. Dal Medioevo a oggi*, Rom–Bari, 2004

3. Mailand, 1288: Macht, Vorsehung und Pastinaken

Avalle, D'A. S., ›Bonvesin da la Riva‹, in: *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 12, Rom, 1970

Boccaccio, G., *Decameron*, V. Branca (Hg.), Florenz, 1976 (dt. u. a. *Decameron*, Stuttgart 2005)

Bonvesin da la Riva, ›De quinquaginta curialitatibus ad mensam‹, in: G. Contini (Hg.), *Le opere volgari*, Rom, 1941

Bonvesin da la Riva, ›De quinquaginta curialitatibus ad mensam‹, in: P. S. Diehl und R. Stefanini (Hg.), *Volgari scelti*, New York, 1987

Bonvesin da la Riva, *De magnalibus Mediolani. Meraviglie di Milano*, Mailand, 1998 (dt. *Tradition und Pragmatik in Bonvesins »De magnalibus Mediolani«*, Frankfurt a. M., 1991)

Bosisio, A., ›Milano e la sua coscienza cittadina nel Duecento‹, in: Bosisio, C., *La coscienza cittadina nei comuni italiani del Duecento*, Perugia, 1972

›Consumi: Coldiretti, a il parmigiano il più rubato nei supermercati‹, *News Coldiretti*, no. 62.4, 15. Oktober 2006. Einsehbar unter: http://www.coldiretti.it / docindex / cncd / informazioni / 624_06.html

Contini, G. (Hg.), *Poeti del Duecento*, vol. 1, Mailand–Neapel. 1960

Dean, T., ›The rise of the signori‹, in: D. Abulafia (Hg.), *Italy in the Central Middle Ages*, Oxford, 2004

Fasoli, G., ›La coscienza civica nelle »laudes civitatum«‹, in: *La coscienza cittadina nei comuni italiani del Duecento*, Perugia, 1972

Frugoni, A., und Frugoni, C., *Storia di un giorno in una città medievale*, Rom–Bari, 1997

Guidoni, E., ›Gli Umiliati e la cultura urbana lombarda‹, in: *La città. Dal Medioevo al Rinascimento*, Bari, 1981 (dt. *Die europäische Stadt*, Üb. v. Julia Schlechta, Stuttgart, 1980)

Jones, P. J., *The Italian City-State: from Commune to Signoria*, Oxford, 1997

Martines, L., *Power and Imagination. City-States in Renaissance Italy*, London, 2002

Novati, F., ›Sul libro delle grandezze di Milano di Fra Bonvesin da Riva‹, *Reale Istituto Lombardo di Scienze e Lettere. Rendiconti*, vol. XXVIII, 1895

Novati, F. (Hg.), ›De magnalibus urbis Mediolani‹, *Bullettino dell'Istituto Storico Italiano*, 20, 1898

Occhipinti, E., *Il contado Milanese nel secolo XIII*, Bologna, 1982

Romagnoli, D., ›Cortesia nella città: un modello complesso. Note sull'etica Medievale delle buone maniere‹, in: D. Romagnoli (Hg.), *La città e la corte. Buone e cattive manierie tra Medioevo ed Eta Moderna*, Mailand, 1991

Sachetti, F., *Il trecento novelle*, Turin, 1970 (dt. *Die wandernden Leuchtkäfer*, Üb. v. Hanns Floerke, Berlin 1991)

Storia di Milano, Vol. IV: Dalle lotte contro il Barbarossa al primo Signore (1152–1310), Mailand, 1954

4. Venedig, 14. Jahrhundert: China lässt grüßen

Dalby, A., *Dangerous Tastes. The Story of Spices*, London, 2000

Flandrin, J. L., ›Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo‹, in: Flandrin und Montanari, *Storia dell'alimentazione*

Flandrin, J. L., und Redon, O., ›Les livres de cuisine italiens des XIV e XV siècles‹, *Archeologia Medievale*, VIII,1981, ›Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale‹

Frati, L. (Hg.), *Libro di cucina del secolo XIV*, Livorno, 1899

Frugoni, C., *Medioevo sul naso: occhiali, bottoni e altre invenzioni medievali*, Rom–Bari, 2001 (dt. *das Mittelalter auf der Nase: Brillen, Bücher, Bankgeschäfte und andere Erfindungen des Mittelalters*, Üb. v. Verena Listl, München, 2003)

Ghirardini, G., *Cento antiche ricette di cucina veneziana*, Venedig, 1970

Hart, H. H., *Marco Polo. Venetian Adventurer*, Norman, Oklahoma, 1967 (dt. *Venezianischer Abenteurer: Zeit, Leben und Bericht des Marco Polo*, Üb. v. Hainz Kotthaus, Bremen, 1959)

Lamer, J., *Marco Polo and the Discovery of the World*, London, 1999

Laurioux, B., ›De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale‹, in: *Médiévales* 5, 1983

Laurioux, B., ›Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Age‹, in: *Artes Mechanicae en Europe médiévale*, Brüssel, 1989

Laurioux, B., ›Cucine medievali (secoli XIV e XV)‹, in: Flandrin und Montanari, *Storia dell'alimentazione*

Laurioux, B., ›Identità nazionali, peculiarità regionali e »koinè« europea nella cucina del Medioevo‹, in: M. Montanari (Hg.), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Rom–Bari, 2002

Lane, F. C., *Venice. A Maritime Republic*, Baltimore, 1973 (dt. *Seerepublik Venedig*, Üb. v. Peter de Mendelssohn et al., München, 1980)

Lane, F. C., *Studies in Venetian Social and Economic History*, London, 1987

Lopez, R. S., und Raymond, I. N. (Hg.), *Medieval Trade in the Mediterranean World*, New York, 2001

Luzzatto, G., *Storia economica di Venezia dall' XI al XVI secolo*, Venedig, 1961

Maffioli, G., *La cucina veneziana*, Padua, 1982

Maffioli, G., *La cucina veneziana*, Padua, 1995

Molmenti, P. G., *Storia di Venezia nella vita privata*, Turin, 1880

Olschki, L., *L'Asia di Marco Polo*, Venezia, 1957

Pinto, G., ›Le fonti documentarie bassomedievali‹, *Archeologia Medievale*, VIII, 1981, ›Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale‹

Polo, M., *Milione*, E. Mazzali (Hg.), Mailand, 1982 (dt. u. a. *Die Beschreibung der Welt*, München, 2004)

Rebora, G., *La cucina medievale italiana tra oriente ed occidente*, Genua, 1996

Redon, O., Sabban, E., und Serventi, S., *A tavola nel Medioevo*, Rom–Bari, 2005

Ruggini, C., et al. (Hg.), *Storia di Venezia. Dalle origini alla caduta della serenissima, Vol. I: Origini-età ducale*, Rom, 1992

Salvatori de Zuliani, M., *A tola co i nostri veci. La cucina veneziana*, Mailand, 1986

Tenenti, A., und Vivanti, C., ›Le film d'un grand système de navigation: les galères marchandes vénitiennes, xiv-xvi siecles‹, *Annales*, 1961

5. Rom, 1468: Anständige Wollüstigkeit

Benporat, C., *Cucina italiana del Quattrocento*, Florenz, 1996

Benporat, C., *Feste e banchetti. Convivialita italiana fra Tre e Quattrocento*, Florenz, 2001

Caccamo, D., ›Buonaccorsi, Filippo (Callimachus Experiens)‹, *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 15, Rom, 1972

Campana, A., und Medioli Masotti, P. (Hg.), *Bartolomeo Sacchi. II Platina (Piadena 1421 – Roma 1481)*, Padua, 1986

Chittolini, G., ›Stati regionali e istituzioni ecclesiastiche nell'Italia centosettentrionale del Quattrocento‹, in: G. Chittolini und G. Miccoli (Hg.), *Storia d'Italia. Annali, 9, La Chiesa e il potere politico*, Turin, 1986

Clark, N., *Melozzo da Forli. Pictor papalis*, London, 1990

d'Amico, J. E., Renaissance Humanism in Papal Rome. Humanists and Churchmen on the Eve of the Reformation, Baltimore und London, 1983

de Rossi, G. B., ›L'accademia di P. Leto e le sue memorie scritte sulle pareti delle catacombe romane‹, *Bolletino di Archeologia Cristiana*, I, 1890

Duffy, E., *Saints & Sinners. A History of the Popes*, Newhaven, Connecticut, 1997 (dt. *Die Päpste: die große illustrierte Geschichte*, Üb. v. Eva Ambros und Anne Vonderstein, München, 1999)

Dunston, A. J., ›Pope Paul II and the Humanists‹, *Journal of Religious History*, 4, 1973

Garin, E., *Prosatori latini del Quattrocento*, Mailand, 1952

Lanciani, R., *Ancient Rome in the Light of Recent Discoveries*, London, 1888

Laurioux, B., ›Cuisiner à l'antique: Apicius au Moyen Age‹, *Mediévales*, 26, 1994

Martino von Como, *The Art of Cooking. The First Modern Cookery Book*, L. Ballerini (Hg.), Berkeley, California, 2005

Medioli Masotti, P., ›L'Accademia Romana e la congiura del 1468‹, *Italia Medioevale e Umanistica*, 25, 1982

Medioli Masotti, P., ›Callimaco, l'Accademia Romana e la congiura del 1468‹, in: G. C. Garfagnini (Hg.), *Callimaco Esperiente poeta e politico del '400*, Florenz, 1987

Garin, E., ›L'accademia romana, Pomponio Leto e la congiura‹, in: *Storia della letteratura italiana*, vol. 3, Garzanti, 1966

Palermino, R. J., ›The Roman Academy, the Catacombs, and the Conspiracy of 1468‹, *Archivum Historiae Pontificiae*, 18, 1980

Partner, P., *Renaissance Rome, 1500–1559. A Portrait of a Society*, Berkeley, California, 1976

Pastor, L., *The History of the Popes*, vols III und IV, London, 1949 (dt. *Geschichte der Päpste seit dem Ausgang des Mittelalters*, Freiburg, Rom o. J.)

Platina, *The Lives of the Popes, from the time of our Saviour Jesus Christ to the Reign of Sixtus IV*, trans. Sir P. Rycaut, London, 1688

Platina, *The Lives of the Popes from the Time of our Saviour Jesus Christ to the Accession of Gregory VII*, 2 Bde., Üb. v. W. Benham, London, 1888

Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, Turin, 1985, Einleitung von E. Faccioli

Platina, *On Right Pleasure and Good Health*, Üb. und Hg. M. E. Milham, Tempe, Arizona, 1998

Zabughin, V., *Giulio Pomponio Leto. Saggio critico*, Rom, 1909–10

6. Ferrara, 1529: Eine Dynastie bei Tisch

Sapegno, N., ›Ariosto, Ludovico‹, in: *Dizionario biografico degli italiani*, vol. IV, Rom, 1962.

Ariosto, L., ›La Cassaria‹, in: *Commedie*, Turin, 1976

A tavola con il Principe. Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi, Ferrara, 1988

Boerio, G., *Dizionario del dialetto veneziano*, Venedig, 1829

Camporesi, P., ›Alimentazione e cucina‹, in: A. Berselli (Hg.), *Storia della Emilia Romagna*, vol. 2, Bologna, 1977

Catalano, M., *Vita di Ludovico Ariosto*, 2 Bde., Genf, 1930

Cazzola, F., ›La città e il pane: produzioni agricole e consumi alimentari a Ferrara tra medioeve ed eta moderna‹, in: *A tavola con il Principe. Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi*, Ferrara, 1988

Cazzola, F., *La citta., il principe, i contadini. Ricerche sull'economia ferrarese nel Rinascimento 1450–1630*, Ferrara, 2003

Chiappini, L., *Gli estensi*, Varese, 1967

Chiappini, L., *La corte estense alla meta del Cinquecento. I compendi di Cristoforo di Messisbugo*, Ferrara, 1984

Chiappini, L., ›To scalco ideale: Cristoforo da Messisbugo‹, in: *A tavola con il Principe. Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi*, Ferrara, 1988

Faccioli, E., ›Scenicità dei banchetti estensi‹, in: *Il Rinascimento nelle corti padane*, Bologna, 1977

Fontana, B., *Renata di Francia*, Rom, 1889

Frizzi, A., *Memorie per la storia di Ferrara*, vol. IV, Ferrara, 1848

Gundersheimer, W. L., *Ferrara. The Style of a Renaissance Despotism*, Princeton, New Jersey, 1973

Iotti, R. (Hg.), *Gli Estensi. La Corte di Ferrara*, Modena, 1997

Lanzoni, E., *Ferrara. Una citta nella storia*, Ferrara, 1984

Mantovano, G., ›Il banchetto rinascimentale: arte, magnificenza, potere‹, in: *A tavola con il Principe. Materiali per una mostra su alimentazione e cultura nella Ferrara degli Estensi*, Ferrara, 1988

Martines, L., *Power and Imagination. City-States in Renaissance Italy*, London, 2002

Messisbugo, C. da, *Banchetti. Compositioni di vivande, et apparecchio generale*, Ferrara, 1549

Messisbugo, C. da, *Banchetti composizioni di vivande e apparecchio generale*, Vicenza, 1960

Pagagno, G., und Quondam, A., *La corte e to spazio: Ferrara estense*, 3 Bde., Rom, 1982

Pizzagalli, D., *La signora del Rinascimento*, Mailand, 2002

Prodi, P., ›Il »sovrano pontefice«‹, in: G. Chittolini und G. Miccoli (Hg.), *Storia d'Italia. Annali, 9: La Chiesa e potere politico*, Turin, 1986.

Prosperi, A. (Hg.), *Storia di Ferrara, Vol. VI: II Rinascimento. Situazioni e personaggi*, Ferrara, 2000

Rosenberg, C. M., *The Este Monuments and Urban Development in Renaissance Ferrara*, Cambridge, 1997

Solerti, A., *Ferrara e la corte estense nella seconda meta del secolo decimosesto*, Città di Castello, 1900

Vasari, G., *Le vite de' pia eccellenti pittori scultori e architettori*, Florenz, 1984 (dt. *Lebensläufe der berühmtesten Maler, Bildhauer und Architekten*, Üb. v. Trude Fein, Zürich, 1996)

Vocabolario veneziano e padovano co'termini, e modi corrispondenti toscani, Padua, 1775

Zevi, B., *Biagio Rossetti. Architetto ferrarese, il primo urbanista moderno europeo*, Turin, 1960

7. Rom, 1549 / 50: Brot und Wasser für die Eminenzen

Baumgart, F., und Biagetti, B., *Gli affreschi di Michelangelo nella Cappella Paolina in Vaticano*, Vatikanstadt, 1934

Bartoccetti, V., ›Conclave‹, in: *Enciclopedia Cattolica*, vol. IV, Vatikan, 1950

Ciampi, G., ›L'alimentazione popolare a Roma e nell'Agro romano‹, in: Capatti et al., *L'alimentazione*

Dowling, A., ›Conclave‹, in: *Catholic Encyclopedia*, New York, 1908

Hay, D., *Italy in the Age of the Renaissance*, London, 1989

Heim, M., *Introduzione alla storia della Chiesa*, Turin, 2002

Lector, L., *Le Conclave*, Paris, 1894

Montanari, M., ›La cucina scritta come fonte per lo studio della cucina orale‹, *Food & History*, 1, 2003

Partner, P., *Renaissance Rome, 1500–1559. A Portrait of a Society*, Berkeley, California, 1976

Pastor, L., *The History of the Popes*, vols XIII, XIV, XV, XVI und XVII, London, 1951 (dt. *Geschichte der Päpste seit dem Ausgang des Mittelalters*, Freiburg, Rom o.J.)

Petruccelli della Gattina, F., *Histoire diplomatique des conclaves, Paris, 1864–5*, vol. 2, 1864

Priscianese, F., *Del governo della corte d'un signore in Roma*, Città di Castello, 1883 (1543)

Riley, G., ›The gastronomic Michelangelo‹, in: G. Mars und V. Mars (Hg.), *Food, Culture and History*, 1, 1993

Scappi, B., *Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio Quinto*, Venedig, 1570

Di Schino, J., und Luccichenti, F., *Bartolomeo Scappi cuoco nella Roma del cinquecento*, Rom, 2004

8. Bologna, 17. Jahrhundert: Das Schlaraffenland-Spiel

Aureli, M., *Nuovo dizionario usuale tascabile del dialetto Bolognese*, Bologna, 1851

Bellettini, P., et al. (Hg.), *Una citta in piazza. Comunicazione e vita quotidiana a Bologna tra '500 e '600*, Bologna, 2000

Bignardi, A., *Le campagne emiliane nel Rinascimento e nell' Eta barocca*, Bologna, 1978

Burke, P., *Popular Culture in Early Modern Europe*, London, 1978 (dt. *Helden, Schurken und Narren*, Üb. v. Susanne Schenda, Stuttgart, 1981)

Camporesi, P., *La maschera di Bertoldo. G. C. Croce e la letteratura carnevalesca*, Turin, 1976

Camporesi, P., *Rustici e buffoni*, Turin, 1991 (dt. *Bauern, Priester, Possenreißer*, Üb. v. Karl F. Hauber, Frankfurt a. M., 1994)

Bentini, J., und Borella, M. (Hg.), II *castello / estense*, Ferrara, 2002

Cocchiara, G., ›Il Paese di Cuccagna. L'evasione della realtà nella fantasia popolare‹, in: Cocchiara, G., *Il Paese di Cuccagna e altri studi di folklore*, Turin, 1980

Colliva, P., ›Bologna dal XIV al XVIII secolo: »governo misto« o signoria senatoria?‹, in: A. Berselli (Hg.), *Storia della Emilia Romagna*, Imola, 1977

Costume e società nei giochi a stampa di Giuseppe Maria Mitelli, Perugia, 1988

Croce, G. C., ›La festa della porchetta‹ (1597), in: O. Guerrini, *La vita e le opere di Giulio Cesare Croce*, Bologna, 1879

Croce, G. C., *Dialogo piacevolissimo fra li dua costumattissimi, e ben creati M. Asino, e M. Porco, sopra l'abondanza de meloni*, Bologna, o. J.

Croce, G. C., *L'eccellenza et trionfo del porco*, Venedig, 1605

Croce, G. C., *Banchetto de' mal cibati. Comedia dell'Academico Frusto recitata da gli affamati nella città calamitosa alli 15 del mese dell'estrema miseria, l'anno dell'aspra, & insopportabile necessità*, Venedig, 1608

Croce, G. C., *Alfabeto de giuocatori in ottava rima. Opera morale*, Bologna, 1611

Croce, G. C., *Canzone sopra la porcellina che si tra giù del Palazzo dell'Illustrissima Città di Bologna, per la Festa di S. Bartolomeo*, Bologna, 1622

Croce, G. C., *Maridazzo di molte sorti d'herbe fatto in un'insalata del mese di maggio, nel quale si vede l'ingegno di ciascuna nel maritarsi*, Bologna, 1622

Croce, G. C., *La vera regola per mantenersi magro con pochissima spesa*, Bologna, 1622

Croce, G. C., *Il giocondo e florido convito fatto nelle sontuose nozze del raffanno, e della rapa*, Bologna, 1637

Croce, G. C., *Le sottilissime astuzie di Bertoldo. Le piacevoli e ridicolose simplicita di Bertoldino*, Turin, 1978

Croce, G. C., *Bertoldo e Bertoldino*, Mailand, 1994

Dallari, U., ›Un'antica costumanza Bolognese. (Festa di San Bartolomeo o della Porchetta)‹, *Atti e Memorie della R. Deputazione di Storia Patria per le Provincie di Romagna*, 3rd series, vol. 13, 1894–5

Entio, L., *Il trionfo della porchetta overo Invitto generale a ciascuna persona a venire a vedere questo bellissimo Trionfo. Con una descrittione di tutto quello si fece in tal giorno l'anno passato 1627*, Bologna, 1628

Frati, L., *La vita privata di Bologna dal secolo XIII al XVII*, Rom, 1968

Guerrini, O., *La vita e le opere di Giulio Cesare Croce*, Bologna, 1879

Labat, J. B., *Voyages du P. Labat de l'ordre des FF Prêcheurs en Espagne et en Italie*, Paris, 1730

Mancini, D., ›Giustizia in piazza. Appunti sulle esecuzioni capitali in Piazza Maggiore a Bologna durante l'età moderna‹, *Il Carrobbio*, 1985

Maule, E., ›La »Festa della porchetta« a Bologna nel Seicento. Indagine su una festa barocca‹, *Il Carrobbio*, 1980

Mitelli, G. M., *I 33 giochi del Mitelli*, Bergamo, 1976

Montanari, M., ›La città grassa‹, in: P. Bellettini et al. (Hg.), *Una citta in piazza. Communicazione e vita quotidiana a Bologna tra '500 e '600*, Bologna, 2000

Montanari, M., ›Bologna grassa. La costruzione di un mito‹, in: M. Montanari (Hg.), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Rom–Bari, 2002

Montanari, M., *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, Bologna, 2004

Penuti, C., ›Carestie ed epidemie‹, in: A. Berselli (Hg.), *Storia della Emilia Romagna*, Imola, 1977

Pepys, S., Diary, R. Latham, und N. Matthews (Hg.), vol. VII, 1666, London, 1972

Petroni, P., *Il libro della vera cucina Bolognese*, Florenz, 1978

Ricci, G., *Bologna*, Rom–Bari, 1980

Roversi, G., ›Il »Testamento del porco«. Note di storia gastronomica bolognese‹, *Strenna Storica Bolognese*, 1969

Sartoni, M. C., und Molinari Pradelli, A., *La cucina bolognese*, Rom, 1996

Sostegno, P., ›Dietro le quinte della Festa della Porchetta. Risvolti economici e organizzativi‹, *Il Carrobbio*, 1985

Stehle, H., ›Jean-Baptiste LABAT (1663–1738)‹, in: *Hommes et destins. Dictionnaire biographique d'Outre-Mer*, tome II, vol. 2, Paris, 1977

Tanara, V., *L'economia del cittadino in villa*, Bologna,1644

Trauzzi, A., ›Bologna nelle opere di G. C. Croce‹, *Atti e Memorie della R. Deputazione di Storia Patria per le Provincie di Romagna*, 3rd series, vol. 23, 1905

Valente, V., ›Mortadella di *Firenze*‹, *Lingua Nostra*, 49, 1988

9. Neapel, Ende des 18. Jahrhunderts: Die maccheroni-Esser

Acton, H., *The Bourbons of Naples (1734–1825)*, London, 1956

Barletta, L., *Il carnevale del 1764 a Napoli. Protesta e integrazione in uno spazio urbano*, Neapel, 1981

Benigno, E., *Specchi sulla rivoluzione. Conflitto e identità politica nell'Europa moderna*, Rom, 1999

Benigno, E., ›Trasformazioni discorsive e identità sociali: it caso dei lazzari‹, *Storica*, 31, 2005

Black, J., *Italy and the Grand Tour*, New Haven, 2003

Boswell, J., *Boswell on the Grand Tour. Italy, Corsica, and France 1765–1766*, New York, 1955

Calaresu, M., ›Looking for Virgil's Tomb: the end of the Grand Tour and the cosmopolitan ideal in Europe‹, in: J. Elsner und J. P. Rubies (Hg.), *Voyages and Visions. Towards a Cultural History of Travel*, London, 1999

Caròla Francesconi, J., *La cucina napoletana*, Neapel, 1977

Cavalcante, I., *La cucina teorico-pratica*, Neapel, 1844

Chaney, E., *The Evolution of the Grand Tour*, London, 1998

Chard, C., ›The intensification of Italy. Food, wine and the foreign in seventeenth-century travel writing‹, in: G. Mars und V. Mars (Hg.), *Food, Culture and History*, 1, 1993

Chard, C., *Pleasure and Guilt on the Grand Tour*, Manchester, 1999

Consiglio, A., *Lazzari e Santa Fede*, Mailand, 1936

Corrado, V., *Il cuoco galante*, Neapel, 1773

Corrado, V., *Tre opere di gastronomia*, L. Sada (Hg.), Bari, 1976

Corrado, V., *Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo. Seguito dal Trattato delle patate*, Rom, 2001

Croce, B., ›I lazzari‹, *Archivio per lo studio delle tradizioni popolari*, XIV, 1895

Croce, B., ›Aneddoti su re Ferdinando IV di Napoli‹, in: Croce, B., *Aneddoti di varia letteratura*, vol. 3, Neapel, 1942

Cunningham Jr., N. E., *In Pursuit of Reason. The Life of Thomas Jefferson*, Baton Rouge, Louisiana, 1987

Douglas, M., *Purity and Danger. An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*, London, 1978 (dt. *Reinheit und Gefährdung*, Üb. v. Brigitte Luchesi, Berlin, 1985)

d'Espinchal, J. T., *Journal d'émigration*, Paris, 1912

Fazio, I., ›I mercati regolati e la crisi settecentesca dei sistemi annonari italiani‹, *Studi Storici*, 3, 1990

Giraffi, A., *Masaniello. Rivoluzione di Napoli del 1647*, Brussels, 1844

Goethe, J. W. von, *Italienische Reise*, Hamburger Ausgabe Bd. 11, München, 1988

Gorani, J., *Mémoires secrets et critiques des courses, des gouvernements et des mœurs des principaux états de l'Italie*, tome 1, Paris, 1793

Green Shackelford, G., *Thomas Jefferson's Travels in Europe, 1784–1789*, Baltimore, 1995

Hibbert, C., *The Grand Tour*, London, 1987 (dt. *Gentleman's Europareise*, Üb. v. Tonio Kalle, Frankfurt a. M., 1971)

Hudson R. (Hg.), *The Grand Tour 1592–1796*, London, 1993

Jefferson, T., *The Papers of Thomas Jefferson*, J. P. Boyd et al. (Hg.), vols. X, XI und XIV, Princeton, New Jersey, 1950

Kelly, M., *Reminiscences*, London, 1975

Latini, A., *Lo scalco alla moderna, ovvero L'Arte di ben disporre li Conviti, Parte prima. In cui si tratta delle vivande di grasso*, Neapel, 1692

Latini, A., *Lo scalco alla moderna, ovvero L'Arte di ben disporre li Conviti, Parte seconda. Nella quale specialmente si tratta delle vivande di magro*, Neapel, 1694

Latini, A., *Autobiografia (1642–1696). La vita di uno scalco*, Rom, 1992

Lynch Piozzi, H., *Observations and Reflections Made in the Course of a Journey Through France, Italy, and Germany*, Ann Arbor, 1967 (1789)

Macry, P., *Mercato e società nel regno di Napoli. Commercio del grano e politica economica del '700*, Neapel, 1974

Malouin, P. J., *Description et détails des arts du meunier, du vermicellier et du boulanger*, Paris, 1767

Miller, A., *Letters from Italy, Describing the Manners, Customs, Antiquities, Paintings &c of that Country in the Years MDCCLXX und MDCCLXXI*, 3 Bde., Dublin, 1776

Mozart, W. A., *Briefe*, u. a. Wiesbaden, 2006

Mozzillo, A., *Passaggio a Mezzogiorno. Napoli e il Sud nell'immaginario barocco e illuminista europeo*, Mailand, 1993

Petraccone, C., *Napoli dal '500 all '800. Problemi di storia demografica e sociale*, Neapel, 1974

Scafoglio, D., *La maschera della cuccagna. Spreco, rivolta e sacrificio nel Carnevale napoletano del 1764*, Neapel, 1994

Sereni, E., ›Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da »mangifoglia« a »mangiamaccheroni«‹, in: Sereni, E., *Terra nuova e buoi rossi*, Turin, 1981

Sharp, S., *Letters from Italy. Describing the Customs and Manners of that Country in the years 1765, and 1766*, London, 1766

Spagnoletti, A., *Storia del Regno delle Due Sicilie*, Bologna, 1997

Venturi, F., ›1764: Napoli nell'anno della fame‹, *Rivista Storica Italiana*, LXXXV, ii, 1973

Zaniboni, E., *Alberghi italiani e viaggiatori stranieri*. Sec. XII–XVIII, Neapel, 1921 ›World Directory of Pasta Shapes‹,
http://www.professionalpasta.iddir_i / go_i(i).htm

10. Turin, 1846: Viva l'Italia!

Balzani, R., ›Il banchetto patriottico: una »tradizione« risorgimentale forlivese‹, in: E. Tarozzi und A. Varni (Hg.), *Il tempo libero nell'Italia unita*, Bologna, 1992

Baricco, P., *Torino*, Turin, 1869

Bersezio, V., *Il Regno di Vittorio Emanuele II. Trent'anni di vita italiana*, Buch 2, Turin, 1978

Camporesi, P., *Exotic Brew. The Art of Living in the Age of Enlightenment*, (Übers. v. *Il brodo indiano*, Mailand, 1994), Cambridge, 1994 (dt. *Der feine Geschmack*, Üb. v. Karl F. Hauber, Frankfurt a. M., 1992)

Chapusot, F., *La cucina sana, economica ed elegante*, Bologna, 1990 (Turin, 1846)

Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto che insegna facilmente a cucinare qualunque sorta di vivande in grasso ed in magro; istruisce pure nella scelta e bontà d'ogni cosa appartenente alla cucina dando la spiegazione di tutti gli utensili necessarii a tale arte ed insegna il vero metodo per il pasticciere e confetturiere, i doveri di un maestro di casa, le minute per le provvisioni delle quattro stagioni, e la maniera di trinciare ogni sorta di cibi, 3. Aufl., Florenz, 1843

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi, Bra, 1995 (Turin, 1766)

Davis, J. A., ›Cultures of interdiction: the politics of censorship in Italy from Napoleon to the Restoration‹, in: D. Laven und L. Riall (Hg.), *Napoleon's Legacy. Problems of Government in Restoration Europe*, Oxford, 2000

Galante Garrone, A., ›I giornali della Restaurazione, 1815–1847‹, in: A. Galante Garrone und F. Della Peruta (Hg.), *La stampa italiana del Risorgimento*, Rom–Bari, 1979

La Chapelle, V., *Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas ... Avec ... des desseins de table ... en taille-douce*, Den Haag, 1742

La Varenne, F., *Le Cuisinier François*, Paris, 1651

Levra U. (Hg.), *Storia di Torino, VI, La città nel Risorgimento (1798–1864)*, Turin, 2000

Mack Smith, D., *Cavour*, London, 1985

Marin, F., *Les dons de Comus ou les délices de la table*, Paris, 1775

Marone, V., und Brangi, L., *I banchetti politici. Briciole di storia*, Neapel, 1888

Massialot, F., Le *cuisinier royal et bourgeois: qui apprend à ordonner toute sorte de repas, & la meilleure manière des ragouts les plus à la mode & les plus exquis. Ouvrage his-utile dans les familles, & singulièrement nécessaire à tous maîtres d'hôtel, & ecuiers de cuisine*, Paris, 1698

Meldini, P., ›A tavola a in cucina‹, in: P. Melograni (Hg.), *La famiglia italiana dall'Ottocento a oggi*, Rom–Bari, 1988

Mennell, S., *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Chicago, Illinois, 1996 (dt. *Die Meisterköche*, Üb. v. Rainer von Savigny, Frankfurt a. M., 1990)

Menon, *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons*, Brüssel, 1775

Miller, W. I., *The Anatomy of Disgust*, London, 1997

Molinari Pradelli, A., *La cucina piemontese*, Rom, 1998

Predari, F., *I primi vagiti della libertà italiana in Piemonte*, Mailand, 1861

Rizzi, F., *La coccarda e le campane. Comunità rurali e Repubblica Romana nel Lazio (1848–1849)*, Mailand, 1988

Spadaccino, T. (Hg.), *La Sicilia dei Marchesi e dei Monsù*, Palermo, 1992

Thom, M., ›Neither fish nor fowl? The correspondence of Lorenzo Valerio, 1825–1849‹, *Modern Italy,* 11, 3, 2006

Tibone, L., *I piaceri della tavola. Cento menu raccontano la storia del Piemonte,* Turin, 1993

Valerio, L., *Carteggio (1825–1865). Vol. II* (1842–1847), Turin, 1994

Vialardi, G., *A tavola con il Re. Trattato di gastronomia,* Turin, 2000

11. Neapel, 1884: Pinocchio mag keine Pizza

Banti, A., *Matilde Serao,* Turin, 1965

Battisti, C., und Alessio, G., *Dizionario etimologico italiano,* vol. IV, Florenz, 1954

Brice, C., »The King was pale«: Italy's national-popular monarchy and the construction of disasters, 1882–1885‹, in: J. Dickie, J. Foot und F. Snowden (Hg.), *Disastro! Disasters in Italy since 1860: Culture, Politics, Society,* New York, 2002

Caglioti, D. L., *Il guadagno difficile. Commercianti napoletani nella seconda meta dell'Ottocento,* Bologna, 1994

Carabba, C. (Hg.), *Napoli d'allora. Testimonianze di Matilde Serao e Edoardo Scarfoglio,* Mailand, 1976

Cavalcante, I., *La cucina teorico-pratica over il pranzo periodico di otto piatti al giorno cumulativamente col suo corrispondente riposto, e dettaglio approssimativo della spesa giornaliera, pratica di scalcare e servire in tavola finalmente Quattro settimane secondo le stagioni della cucina casareccia in dialetto napolitano,* 4. Aufl., Neapel, 1844

Collodi, C., *Il viaggio per l'Italia di Giannettino, Vol. III: L'Italia meridionale,* Florenz, 1886

del Balzo, C., *Napoli e i napoletani,* Mailand, 1885

de Napoli, V., *L'eterna bellezza della Regina Margherita di Savoia,* Neapel, 1894

Duggan, C., *Francesco Crispi 1818–1901. From Nation to Nationalism,* Oxford, 2002

Dumas, A., *Le Corricolo,* in: *Œuvres,* vol. 6, Brüssel, 1843

Fucini, R., *Napoli a occhio nudo*, Turin, 1976

Gargano, G., *Vocabolario domestico napolitano-italiano*, Neapel, 1841

Guida pratica del dialetto napolitano, Neapel, 1877

Helstosky, C., *Garlic & Oil. Food and Politics in Italy*, Oxford, 2004

Lemonon, E., *Naples. Notes historiques et sociales*, Paris, 1911

Minervini, R., *Storia della pizza*, Neapel, 1973

Puoti, B., *Vocabolario domestico napoletano e toscano*, Neapel, 1841

Roux, O., *La prima Regina d'Italia*, Mailand, 1901

Serao, M., *Il ventre di Napoli*, Pisa, 1995 (1884)

Snowden, E. M., *Naples in the Time of Cholera, 1884–1911*, Cambridge, 1995

Twain, M., *The Innocents Abroad or The New Pilgrims' Progress*, Hartford, Connecticut, 1869 (dt. *Die Arglosen im Ausland*, Üb. v. Ana Maria Brock, Frankfurt a. M., 1997)

White Mario, J., ›The poor in Naples‹, in: *The Poor in Great Cities*, London, 1896

›Lo sventramento di Napoli‹, *La Nazione*, 16. Juni 1889

Vittori, G., *Margherita di Savoia*, Neapel, 1891

Vocabolario delle parole del dialetto napoletano, che pia si scostano dal dialetto toscano, Neapel, 1789

www.brandi.it/index3.html

12. Florenz, 1891: Pellegrino Artusi

Amaducci, D., ›Incontro con Pellegrino Artusi‹, *Forum Popili*, 1961

Antonelli, Q., ›Ricette di donne‹, *Primapersona. Percorsi autobiografici*, 16, 2006

Artusi, P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Turin, 1974 (dt. *Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens*, Üb. v. Thomas Münster, München, 1982)

Artusi, P., *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, Florenz, 1881

Artusi, P., ›Copia del testamento olografo di Pellegrino Artusi‹, *Forum Popili*, 1, 1961

Artusi, P., *Autobiografia*, Mailand, 1993

Baedeker, K., *Italy. Handbook for Travellers, Southern Italy and Sicily*, London, 1896

Bottrigari, E., *Cronaca di Bologna*, vol. II, Bologna, 1960

Camerani, S., ›Da Torino a Firenze‹, *Rassegna Storica Toscana*, 1966, I, ›Firenze capitale‹

Cattini, M., ›Le Emilie agricole al momento dell'Unità‹, in: R. Finzi (Hg.), *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. L'Emilia-Romagna*, Turin, 1997

Conti, G., *Firenze vecchia*, Florenz, 1899

Cremante, R., ›Noterelle artusiane‹, *Studi e problemi di critica testuale*, 4, 4, 1972

de Amicis, E., ›Alberto‹, in: *Novelle*, Mailand, 1879

Dix, J. A., *A Winter in Madeira and a Summer in Spain and Florence*, New York, 1851

Fei, S., *Nascita e sviluppo di Firenze città borghese*, Florenz, 1971

Firenze d'oggi, Florenz, 1896

Hughes, S. C., *Crime, Disorder and the Risorgimento. The Politics of Policing in Bologna*, Cambridge, 1994

Mantegazza, P., *Igiene dell'amore*, Florenz, 1896

Mantegazza, P., *Igiene della bellezza*, Mailand, 1912.

Mantegazza, P., *Le estasi umane*, Florenz, 1939

Manzoni, G., *Briganti in Romagna 1851–1853*, Imola, 1976

Mori, G., ›Dall'unità alla Guerra: aggregazione e disgregazione di un'area regionale‹, in: G. Mori (Hg.), *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. La Toscana*, Turin, 1986

Pollarini, A. (Hg.), *La cucina bricconcella 1891 / 1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiare bene cento anni dopo*, Bologna, 1991

Ragazzini, R., Casalini, M., und Casalini, R., *Il Passatore. Le imprese brigantesche di Stefano Pelloni nella Romagna ottocentesca*, Cesena, 1998

Rossi Nissim, L., ›Vita fiorentina‹, *Rassegna Storica Toscana,* 1966, i, ›Firenze capitale‹

Serantini, F., *Fatti memorabili della banda del Passatore in terra di Romagna,* Ravenna, 1973 (1929)

Sharman Crawford, M., *Life in Tuscany,* London, 1859

Vannucci, M., *Firenze Ottocento,* Rom, 1992.

Zama, P., ›Artusi, Pellegrino‹, *Dizionario biografico degli italiani,* vol. IV, Rom, 1962.

13. Genua, 1884–1918: Auswanderer und Gefangene

Agnetti, V., *La nuova cucina delle specialità regionali,* Mailand, 1909

Anon., ›A Saga of Cathay‹, *Macaroni Journal,* 15. Oktober 1929

Avagliano, L., *L'emigrazione italiana,* Neapel, 1976

Bevilacqua, P., ›Emigrazione transoceanica e mutamenti dell'alimentazione contadina calabrese fra Otto e Novecento‹, *Quaderni Storici,* 47, 1981

Bertone, G., ›La patria in piroscafo. Il viaggio di Edmondo De Amicis‹, in: E. De Amicis, *Sull'Oceano,* Reggio Emilia, 2005

Bianchi Tonizzi, M. E., ›L'industria dello zucchero in Italia dal blocco continentale alla vigilia della Grande Guerra (1807–1914)‹, *Annali di Storia dell'Impresa,* 4, 1988

Bianco, C., *The Two Rosetos,* Bloomington, Indiana, 1974

Bianco, C., ›Migration and urbanization of a traditional culture: an Italian experience‹, in: R. M. Dorson (Hg.), *Folklore in the Modern World,* Den Haag, 1978

Caffarena, F., ›Prigionieri di un mito‹, *Slow Food,* 4, 2004

Caffarena, F., ›Fame di casa, sapore di guerra‹, *Primapersona. Percorsi autobiografici,* 16, 2006

Cassiodorus, F. M. A., *Variae,* S. J. B. Barnish (Üb. und Hg.), Liverpool, 1992

Casaccia, G., *Vocabolario genovese-italiano,* Genua, 1851

Chioni, G., mit Marazza, L., *Arte Culinaria,* January–February 1918. Manuskript im Archivio Ligure della Scrittura Popolare, Genua

Ciuffoletti, Z., und degl'Innocenti, M., *L'emigrazione nella storia d'Italia, 1868–1975. Storia e documenti*, Florenz, 1978

Corti, P., ›Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria‹, in: Capatti, et al., *L'alimentazione*

De Amicis, E., *Sull'Oceano*, Como–Pavia, 1991

Diner, H. R., *Hungering for America. Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*, Cambridge, Massachusetts, 2001

Fiorentino, G., *B 98, 30. November 1917.* Manuskript transkribiert und kommentiert von Annarita Caputo. Dem Autor freundlicherweise zugänglich gemacht von Giuseppina Caputo

Fiorentino, G., *Ricettario Gulieke n. 2, Celle – Gennaio 1918.* Manuskript transkribiert und kommentiert von Annarita Caputo. Dem Autor freundlicherweise zugänglich gemacht von Giuseppina Caputo

Franzina, E., *La grande emigrazione, L'esodo dei rurali dal Veneto durante it secolo XIX*, Venedig, 1976

Franzina, E., *Merica! Merica! Emigrazione e colonizzazione nelle lettere dei contadini veneti in America Latina 1876–1902*, Mailand, 1979

Frisoni, G., *Dizionario moderno genovese–italiano e italiano-genovese arricchito di una raccolta di mille proverbi liguri*, Genua, 1910

Gabaccia, D., *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*, Cambridge, Massachusetts, 1998

Gadda, C. E., *Giornale di Guerra e di prigionia*, in: C. Vela, et al. (Hg.), *Saggi giornali favole e altri scritti*, II, Mailand, 1992

General Assembly of Pennsylvania, Senate Resolution, no. 64 (on Girolamo Guerrisi), 1989

General Assembly of Pennsylvania, House Resolution, no. 98 (on Girolamo Guerrisi), 1989

Ghirardini, G., ›Gli scavi del palazzo di Teodorico a Ravenna‹, *Monumenti Antichi*, 24, 1918

Gibbon, E., *The History of the Decline and Fall of the Roman Empire*, vol. 4, London, 1997 (1788) (dt. *Verfall und Untergang des Römischen Reiches*, Üb. v. Johann Sporschil, Frankfurt a. M., 2004)

Gibbs Campbell, S., ›Spaghetti for Americans‹, *Macaroni Journal*, 15. Oktober 1929

Gibelli, A., und Rugafiori, P. (Hg.), *La Liguria*, Turin, 1994

Gibelli, A., ›Dal porto al mondo con De Amicis‹, in: E. de Amicis, *Sull'Oceano*, Reggio Emilia, 2005

Gismondi, A., *Nuovo vocabolario genovese–italiano con rilievi sulla ortografia, pronuncia e qualche particolarità grammaticale*, Genua, 1955

Heather, P., ›The western Empire, 425–76‹, in: A. Cameron, B. Ward-Perkins, M. Whitby, *The Cambridge Ancient History, vol. XIV: Late Antiquity: Empire and Successors, AD 425–600*, Cambridge, 2000

Heather, P., ›Theodoric, king of Goths‹, *Early Medieval Europe*, 4, 1995

Helstosky, C., *Garlic & Oil. Food and Politics in Italy*, Oxford, 2004

Johnson, M. J., ›Toward a history of Theodoric's building program‹, *Dumbarton Oaks Papers*, 42, 1988

Lapolla, G. M., *Italian Cooking for the American Kitchen*, New York, 1953

Malnate, N., *Della Storia del porto di Genova. Dalle origini all'anno 1892*, Genua, 1892

Martelli, S., ›Dal vecchio mondo al sogno americano‹, in: P. Bevilacqua, A. De Clementi und E. Franzina (Hg.), *Storia dell'emigrazione italiana, vol. 1: Partenze*, Rom, 2001

Massullo, G., ›Economia delle rimesse‹, in: P. Bevilacqua, A. De Clementi und E. Franzina (Hg.), *Storia dell'emigrazione italiana, vol. 1: Partenze*, Rome, 2001

Ministero degli Affari Esteri, *Emigrazione e colonie. Rapporti dei RR. agenti diplomatici e consolari*, Rom, 1893

Ministero degli Affari Esteri, Commissariato dell'Emigrazione, *Emigrazione e colonie. Raccolta di rapporti dei RR. Agenti diplomatici e consolari, vol. III: America*, Rom, 1909

Olivieri, G., *Dizionario genovese-italiano*, Genua, 1851

Orengo, N., ›Il pesto‹, in: *MicroMega, Il cibo e l'impegno*, Supplement zur Ausgabe 4, 2004

Poleggi, E., Timossi, G., *Porto di Genova. Storia e attualità*, Genua, 1977

Procacci, G., ›The disaster of Caporetto‹, in: J. Dickie, J. Foot und F. Snowden (Hg.), *Disastro! Disasters in Italy since 1860: Culture, Politics, Society*, New York, 2002

Procacci, G., *Soldati e prigionieri italiani nella Grande Guerra*, Turin, 2000

Ricettario di casa Fiorentino Caputo. Palma di Montechiaro. XX secolo. Manuskript transkribiert und kommentiert von Annarita Caputo. Dem Autor freundlicherweise zugänglich gemacht von Giuseppina Caputo

Teti, V., ›La cucina calabrese è un'invenzione Americana?‹; *I Viaggi di Erodoto*, 12, 1991

Teti, V., ›Emigrazione, alimentazione, culture popolari‹, in: P. Bevilacqua, A. De Clementi und E. Franzina (Hg.), *Storia dell'emigrazione italiana, vol. I; Partenze*, Rom, 2001

Tirabassi, M., ›Bourgeois men, peasant women: rethinking domestic work and morality in Italy‹, in: D. Gabaccia und F. Iacovetta (Hg.), *Women, Gender, and Transnational Lives. Italian Workers of the World*, Toronto, 2002

La via delle Americhe. L'emigrazione ligure tra evento e racconto, Genua, 1989

Von Simson, O. G., *Sacred Fortress: Byzantine Art and Statecraft in Ravenna*, Chicago, 1948.

The Adventures of Marco Polo, Regie. A. Mayo, USA, 1938

14. Rom, 1925–1938: Mussolinis Bauerndorf

Capatti, A., ›Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale' in: Capatti, et al., *L'alimentazione*

Cohen, J. S., ›Fascism and agriculture in Italy: policies and consequences‹, *Economic History Review*, 1, 1979

›Il Duce inaugura al Circo Massimo la prima Mostra Nazionale del Dopolavoro tra imponenti manifestazioni di popolo‹, *La Tribuna*, 25. Mai 1938

Giannetti, R. und Rustichini, A., ›Consumi operai e salari negli anni '20 in Italia‹, *Movimento Operaio e Socialista*, 1978

Mack Smith, D., *Mussolini*, London, 1983 (dt. *Mussolini: eine Biographie*, Üb. v. Michael Grendacher u. Thomas Kolberger, München, 1983)

Marescalchi, A., *Storia dell'alimentazione e dei piaceri della tavola*, Mailand, 1942

Mussolini, B., ›La dottrina del fascismo‹, *Scritti e discorsi di Benito Mussolini*, vol. VIII, Mailand, 1934

Mussolini, B., ›Discorso dell'Ascensione‹ (26. Mai 1927), in: *Opera omnia*, vol. XXIII, Florence, 1957

Sechi, V., ›Taverne tipiche e cucine regionali alla mostra del dopolavoro‹, *L'Albergo in Italia*, July–August 1938

Sorcinelli, P., ›Identification process at work: virtues of the Italian working-class diet in the first half of the twentieth century‹, in: P. Scholliers (Hg.), *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*, Oxford, 2001

15. Turin, 1931: Die Taverne zum Heiligen Gaumen

Crispolti, E., *Il secondo Futurismo. Torino 1923–1938*, Turin, 1961

De Maria, L. (Hg.), *Marinetti e i futuristi*, Mailand, 1994

Gatta, M., ›A tavola con Marinetti & Co.‹, www mensamagazine.it / articolo.asp?id=652

Gatta, M., ›La Taverna del Santopalato. Primo, unico, vero covo gastronomico futurista‹, www.mensamagazine.it / articolo. asp?id=710

Marinetti F. T., e Fillìa, *La cucina futurista*, Mailand, 1986

Salaris, C., *Storia del Futurismo*, Rom, 1985

Salaris, C., *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Rom, 2000

16. Mailand, 1936: Hausfrauen und Epikuräer

Anau, R., und Loewenthal, E., *Cucina ebraica*, Mailand, 2000

Belgrado Passigli, M., *Le ricette di casa mia. La cucina casher in una famiglia ebraica italiana*, Florenz, 1993

Bosworth, R. J. B., ›The Touring Club Italiano and the nationalization of the Italian bourgeoisie‹, *European History Quarterly*, 27, 1997

Fulco Tedeschi, A., ›100 candeline per la signora Fernanda‹, *Bollettino della Comunità Ebraica di Milano*, November 1989

di Leone Leoni, A., ›Gli ebrei a Ferrara nel XVI secolo‹, in: A. Prosperi (Hg.), *Storia di Ferrara, vol. VI: 11 Rinascimento. Situazioni e personaggi*, Ferrara, 2000

Levi, L., *Poesia nascosta. Seicento ricette di cucina ebraica in Italia*, Florenz, 1931

Limentani Pavoncello, D., *Dal 1880 ad oggi. La cucina ebraica della mia famiglia*, Rom, 1982

Momigliano, E., *Storia tragica e grottesca del razzismo fascista*, Mailand, 1946

Momigliano, F., *Vivere bene in tempi difficili: come le donne affrontano le crisi economiche*, Mailand, 1933

Momigliano, E., *La casa Savoia. Biografie, episodi narrati agli insegnanti delle scuole elementari*, Mailand, 1933

Momigliano, E., *Mangiare all'italiana: 100 maniere di cucunare i pesci, 100 buone e nutrienti minestre, 100 piatti di verdure e legumi, 200 ricette assortite di pollame, cacciagione, uova, salse e dolci. Molte ricette inedite*, Mailand, 1936

Monelli, P., *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, Mailand, 2005 (dt. *Spezialitäten der italienischen Küche*, Üb. v. Hansi Kessler, München, 1986)

Moroni Salvatori, M. P., ›Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento‹, in: Capatti, et al., *L'alimentazione*

Sarfatti, M., ›Gli ebrei negli anni del fascismo: vicende, identità, persecuzione‹, in: C. Vivanti (Hg.), *Storia d'Italia, Annali 11, Gli ebrei in Italia, II. Dall'emancipazione a oggi*, Turin, 1997

Tasca, L., ›The »Average Housewife« in Post-World War II Italy‹, *Journal of Women's History*, 16, 2, 2004

Toaff, A., *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Bologna, 2000

Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, Mailand, 1931

Willson, P. R., ›Cooking the patriotic omelette: women and the Italian Fascist ruralization campaign‹, *European History Quarterly*, 27, 4, 1997

Willson, P. R., *Peasant Women and Politics in Fascist Italy. The Massaie Rurali*, London, 2002

Zamagni, V., ›L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione‹, in: Capatti, et al., *L'alimentazione*

Zuccotti, S., *The Italians and the Holocaust. Persecution, Rescue and Survival*, London, 1987

17. Rom, 1954: Wunderernährung

Aphel Barzini, S., *Così mangiavamo. Cinquant'anni di storia italiana fra tavola e costume*, Rom, 2006

Ceccarelli, E., *Lo stomaco della Repubblica. Cibo e potere in Italia dal 1945 al 2000*, Mailand, 2000

Counihan, C. M., *Around the Tuscan Table. Food, Family, and Gender in Twentieth-Century Florence*, New York, 2004

Crainz, G., *Il miracolo italiano. Culture, identità, transformazioni fra anni cinquanta e sessanta*, Rom, 2003

Ginsborg, P., *A History of Contemporary Italy. Society and Politics 1943–1988*, London, 1990

Grasso, A., *Storia della televisione italiana. I:50 anni della televisione*, Mailand, 2004

Gundle, S., ›L'americanizzazione del quotidiano. Televisione a consumismo nell'Italia degli anni cinquanta‹, *Quaderni Storici*, 62, 2, 1986

Irving, J., ›Soldati con la S maiuscola‹, *Slowfood*, 22, 2006

Keys, A., ›Field studies in Italy, 1954‹, in: A. Keys und P. D. White (Hg.), *Cardiovascular Epidemiology*, New York, 1956

Keys, A. und Keys, M., *Eat Well and Stay Well*, London, 1960 (dt. *Der gesunde Feinschmecker*, Üb. v. Dietrich Berg und Werner Lotze, Stuttgart, 1964).

Keys, A. und Keys, M., *How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way*, New York, 1975

Keys, A., *Seven Countries. A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*, Cambridge, Massachusetts, 1980

Keys, A., ›Mediterranean diet and public health: personal reflections‹, *American Journal of Clinical Nutrition*, 61, 1995

Pedrocco, G., ›La conservazione del cibo: dal sale all'industria agro-alimentare‹, in: Capatti, et al., *L'alimentazione*

Pratolini, V., *Lo scialo. Una storia italiana*, Mailand, 1960

Quirino, P., ›I consumi in Italia dall'Unità ad oggi‹, in: R. Romano (Hg.), Storia dell'economia italiana, III: L'età contemporanea: un paese nuovo, Turin, 1991

Snowden, E. M., *The Fascist Revolution in Tuscany, 1919–1922*, Cambridge, 1989

Soldati, M., *Alla ricerca dei cibi genuini. Viaggio nella Valle del Po*, RAI, erstmals ausgestrahlt 1957 / 58

Soldati, M., *Da leccarsi i baffi. Memorabili viaggi in Italia alla scoperta del cibo e del vino genuino*, Rom, 2005

Taddei, F., ›Pane e olio: l'alimentazione dei mezzadri in Toscana‹, in: *Il Risorgimento*, XLIV, 2, 1992, ›Alimentazione e trasformazioni sociali tra '800 e '900‹.

Taddei, F., ›Il cibo nell'Italia mezzadrile fra Ottocento e Novecento‹, in: Capatti, et al., *L'alimentazione*

Vercelloni, L., ›La modernità alimentare‹, in: Capatti, et al., *L'alimentazione*

White, P. D., ›Clinical studies in Italy, 1954‹, in: A. Keys und P. D. White (Hg.), *Cardiovascular Epidemiology*, New York, 1956

Un americano a Roma (*Ein Amerikaner in Rom*), Regie Steno, 1954, Italien

18. Bologna, 1974: Mammas Tortellini

Camporesi, P., ›Il pane e la morte‹; ›Cucina di città e cucina di campagna‹; ›Alimentazione e rituali agrari‹, in: Comporesi, P., *Alimentazione, folclore, società*, Parma, 1980

Gundle, S. ›Hollywood glamour and mass consumption in Postwar Italy‹, *Journal of Cold War Studies*, 4.3, 2002

Gundle, S., ›Sophia Loren, Italian icon‹, *Historical Journal of Film, Radio and Television*, 15, 3, 1995

Hotchner, A. E., *Sophia. Living and Loving. Her Own Story*, London, 1979 (dt. *Sophia Loren: Ihre Filme – ihr Leben*, Üb. v. Helga Zoglmann, München, 1984)

Invernizzi, E., *Pasta, amore e fantasia. La ricetta del successo del pastificio Rana*, Mailand, 2006

Loren, S., *In cucina con amore*, Mailand, 1971 (dt. *Komm, iss mit mir*, Üb. v. Susanne Hurni-Maehler, Berlin, 1972)

Loren, S., *Eat With Me*, London, 1972

Monteleone, F., *Storia della radio e della televisione in Italia. Società, politica, strategie, programmi, 1922–1992*, Venedig, 1992

Vercelloni, L., ›La modernità alimentare‹, in: A. Capatti, et al. (Hg.) *L'alimentazione*

L'oro di Napoli (*Das Gold von Neapel*), Regie V. De Sica, 1954, Italien

Pane, amore e ... (*Liebe, Brot und 1000 Küsse*), Regie D. Risi, 1956, Frankreich / Italien

La ciociara (*Und dennoch leben sie*), Regie V. De Sica, 1960, Italien / Frankreich

http://wwwrana.it/it/storia.php

19. Genua, 2001–2006: Falsches Basilikum

Atkinson, D., Gibbs, D., und Reimer, S., ›Quality food, »authentic« production, and rural development in Campania‹, Arbeitspapier der University of Hull, Februar 2006

Brambilla, C., ›Cibi ogm, il sì degli scienziati »Sicuri e senza rischi«‹, *La Repubblica*, 4. November 2004

Carloni, E., ›Di pesto ce n'e uno solo‹, *Corriere della Sera*, 19. September 2002

Crecchi, P., ›Pesto, firmata la pace‹, *Il Secolo XIX*, 30. August 2002

Gatti, F., ›Io schiavo in Puglia‹, *L'Espresso*, 1. September 2006

Grillo, B., ›Beppe Grillo: »E' una battaglia persa«‹, Interview mit R. Parodi in: *Il Secolo XIX*, 24. Juli 2002

›Le inchieste in cucina. Origine ed evoluzione dei piatti tipici liguri‹, *CdPNews*, September 2006

Israely, J., ›Seriously funny‹, *Time*, 10. Oktober 2005

McDonnell, D., ›The Genoa G8 and the Death of Carlo Giuliani‹, in: S. Gundle und L. Rinaldi (Hg.), *Assassinations, Murders and Mysteries in Modern Italy*, New York, 2007

Parasecoli, F., *Food Culture in Italy*, London, 2004

›Riconoscimento del Pesto Genovese a livello europeo? Aggiornamenti sull'evoluzione della pratica presentata al Consiglio d'Europa‹, *CdPNews*, März 2006

Riva, M., ›Pesto & Salute‹. Persönliche Mitteilung von Marco Riva, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra

›Slow Food replica agli scienziati »Polenta e pesto contro gli ogm«‹, *La Repubblica*, 5. November 2004

›Tendenze recenti del mercato dei prodotti DOP e IGP in Italia‹. Pressemitteilung von Slow Food, Terra Madre, 2006

Uslengo, P. A., ›Pesto genovese‹. Persönliche Mitteilung von Pietro Attilio Uslengo, Cancelliere della Confraternita del Pesto

›Veronesi: pronto a mangiare il pesto anche se fatto con il basilico giovane‹, *Corriere della Sera*, 4. November 2004

Denominazione di origine protetta. Disciplinare di produzione ›Basilico genovese‹ und Scoprire il sapore delle eccellenze dell'agro-alimentare genovese, www.ge.camcom.it / servizi / agricola_basilico_dop.asp

www.mangiareinliguria.it / consorziopestogenovese / pestogenovese dop.php

http://parco-basilico.provincia.genova.it

Informationen über die Tätigkeit von Médecins Sans Frontières in Italien finden sich unter www.msf.org

20. Turin, 2006: Bauern als Retter?

Parkins, W., und Craig, G., *Slow Living*, Oxford, 2006

Petrini, C., ›Manifesto sul futuro dei semi« per sancire la libertà di coltivare‹, *La Stampa*, 29. Oktober 2006

Petrini, C., *Slow Food. Le ragioni del gusto*, Rom–Bari, 2003

Petrini, C., *Slow food revolution. Da Agricola a Terra madre: una nuova cultura del cibo e della vita*, Mailand, 2005

Petrini, C., *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Turin, 2005

Rizzo, R., ›I contadini provano a salvare il mondo‹, *La Stampa*, 27. October 2006 ›Il Salone del Gusto. Torino, al Lingotto l'Onu dei contadini‹, *La Stampa*, 27. Oktober 2006

Sartirani, A. C., *Antico Condimento di Cristoforo da Messisbugo*, Agriturismo Oasi Naturale Le Pradine – Mirabello (Fe)

Presseerklärungen von Slow Food, Terra Madre Salone del Gusto 2006: ›I numeri di Terra Madre 2006‹; ›Terra madre, un film documentario di Ermanno Olmi. A Torino le riprese durante Terra Madre‹

Terra Madre, 1600 comunità del cibo, Bra, 2006

Abbildungen

Bildteil I
Seite 1: John Dickie; Seite 2 oben: British Library; unten: Bridgeman Art Library / Österreichische Nationalbibliothek, Wien; Seite 3 oben: Bridgeman Art Library / Bibliothèque National de France; unten: Bridgeman Art Library / Vatican Museums and Galleries; Seite 4: Bridgeman Art Library / Galleria e Museo Estense, Modena; Seite 5 oben: Archive of the State of Modena.

Bildteil II
Seite 1: Bridgeman Art Library / Castello di Issogne, Val d'Aosta; Seite 2 oben: AKG-images / Galleria Colonna, Rome; unten: Chris Church Picture Gallery, permission of the Governing Body of Christ Church, Oxford; Seite 3 oben: Biblioteca Comunale Forteguerriana, Pistoia; unten: Archive of the State Bologna; Seite 4 oben: Bridgeman Art Library / Musée des Beaux-Arts, Mulhouse; Seite 6 und 7: Roberta Chioni.

Bildteil III
Seite 1 unten: Archivio Touring Club Italiano / Alinari Archive, Florence; Seite 2 oben: Ullstein Bilderdienst; Seite 3 oben: Buitoni; Seite 4 oben: Archivio Franco Pinna, Rom; unten: Frederico Patellani / Museo Fotografia Contemporanea, Mailand; Seite 5 unten: Archivio Touring Club Italiano; Seite 6 und 7 oben: Soldati; Seite 7 unten und 8: John Dickie.

Register

Aale 111, 118, 143, 254, 384
Die Abenteuer des Marco Polo (Film) 276
Abruzzen 288
agnolotti 216
Agrigento (Sizilien) 313
agriturismos 13 f., 384
al dente 92, 258
Alexander VI., Papst 121
Alfonso I. d'Este, Herzog von Ferrara 104–109, 114 f., 118–122
alla scapeche 77, 111
Alpen 42, 54, 341
Alter Schleifstein (Il Mulino delle Pile, Restaurant) 14, 16, 177
Alvarez de Toledo, Juan 139
Amalfi 24
Ein Amerikaner in Rom (Film) 330–333, 335, 351
Anchovis 290
animelle 19
Anishinaabeg (Volk) 386
annona-System 190, 192, 198
anolini 257
Antisemitismus 318–320
antipasto 27, 76, 217, 224,302
Aostatal 314
Apenninen 41, 252 f., 288
Apulien 262 f., 288, 375
arancini 291
Argentinien 265, 271, 280
Ariosto, Ludovico 108 f., 119
– Die Kassen-Posse (La Cassaria) 108–110
– *Orlando Furioso* (*Orlando wird verrückt*) 109, 110
Arno-Hochwasser (1844) 246
Arnotal 42
Artischocken 19, 142, 148, 247, 260, 318, 339
Artusi, Agostino 244
Artusi, Geltrude 245, 248
Artusi, Pellegrino 273, 299, 317, 357
– Autobiographie 260 f.
– berufliche Reisen 252
– Fährmann 241–246, 261
– und die französische Küche 239
– über gute Köche 240
– intellektuelle Beschäftigung 248 f.
– und die Sprache 259 f.

– Patriotismus 258
– Tischzivilisation 255
– Umzug nach Florenz 246 f.
– *Die Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens* 238–241, 249–261, 288 f., 312, 319, 347–349, 385
Artusi, Teresa 244
Ärzte ohne Grenzen 375 f.
– *Die Früchte der Heuchelei* 376
Äthiopien, Invasion 310, 316
Auberginen 318, 319, 343
Auf der Suche nach authentischen Lebensmitteln: eine Reise durch die Poebene (RAI TV) 338–342, 384 f.
Auschwitz (Konzentrationslager) 320
Auswanderer 262–277
– von einer Region in die andere 325–327, 342–343
authentische Lebensmittel 338–343
Azeglio, Massimo d‹ 249, 250

Baedeker, Karl 258
Bagdad 30
bagna cauda 288, 339, 342
Balsamessig 342 f., 379, 384
Bandiera, Attilo und Emilio 204 f., 207
Barilla 372
Barnabas (Apostel) 58
Barsch 113, 143, 201
Basilikum 367–370, 372–374, 387
Basilicata 262, 386
bäuerliche Ernährung
– Auswanderer in den USA 271–274
– Einfachheit als Qualität 343 f.
– Elend im Faschismus 298
– Kartoffeln 200
– Klischees 15 f.
– Menge der Lebensmittel in Amerika 271
– Sprichwörter 16 f.
– toskanische Bauernsuppe 347–349
– Verschlechterung 124, 262
Bellini, Giovanni 114
Belvedere (Kalabrien) 280
Bembo, Bonifacio 119
Benjamin, Walter 18
berlingozzo (Ringkuchen) 145
Berlusconi, Silvio 371
biancomagare 90 f., 115 f.
Biasotti (Familie) 372
Biasotti, Sandro 372 f.
Birnen 55, 142, 341, 363
Blair, Tony 370
»Blätter« 184
Boccaccio, Giovanni 259, 329
– *Decamerone* 46 f., 48
Bohnentorten 121
Bologna 41, 122, 204, 252, 254, 318, 377
– Bankett der Unterernährten 159–165
– Hungersnöte 160
– Keys‹ Feldstudie 336 f.
– La Grassa (»die Fette«) 156, 164, 337
– *mortadella* 156, 165, 172–178, 272, 337, 364, 365, 384
– Oliven 144
– Palazzo Comunale 167–169
– Palazzo de‹ Notari 168 f.
– politische Stabilität (17. Jh.) 170 f.
– San Pedronio (Kathedrale) 167
– Spanferkelfest 165–169, 170 f., 194
– *tortellini* 363 f.

– Volksfeste unter freiem Himmel (17. Jh.) 169 f.
Bonvensin de la Riva 329
– bürgerlicher Patriotismus 50, 55, 57, 63
– *Fünfzig Höflichkeiten bei Tisch* 58–60
– Laienmitglied der Umiliati 50
– über Nahrung als Arznei 55
– über Obst und Gemüse 55
– Statistiken 50 f., 52, 62
– Tischsitten 58 f.
– *Die Wunder von Mailand* (*De magnalibus Mediolani*) 49–60, 63, 64, 72, 73, 78, 79
Borgia, Lucrezia 121
Boswell, James 181
Botticelli, Sandro 85
Bourbonen 194, 196, 198
Bra (Piemont) 376
brasato 362
Brasilien 265, 271
Brettspiele 177 f., 184
Britische Inseln, Präsidien 386
britische Küche 180, 181, 223–225, 258
– »fünf Mahlzeiten am Tag« (Mussolini) 296, 326
– Sonntagslunch 224
– vollständiges englisches Frühstück 223
Brokkoli 184, 253
Brot 17, 27, 224 f., 240, 263, 273, 297, 344–347
Brunelleschi, Filippo 246
buccatini 60
– *all'amatriciana* 355
Buch für den Koch (*Libro per cuoco*) 69–79, 90, 92, 128, 140, 172, 357
Budget (Autovermietung) 377
bürgerlicher Patriotismus 48, 50, 55, 57, 58, 63, 173, 176, 218, 366
Bush, George W. 370
Busseto 320
bussolai 78

cacciuocco 253
caciocavallo 20, 243, 269
Cagliari (Sardinien) 43
Callimachus 96–100
camorra (neapolitanische Mafia) 192
cannellini-Bohnen 344
cannoli 288, 384
cantucci 177
capellacci di zucca 19
capi di latte 152, 153
capirotta 120
capo-lazzaro 193, 194, 202
Caporetto, Schlacht von 282 f., 284, 291
carabaccia 113
carciofi alla giudia 318
Carême, Antonin 215
Carlos, Don 194, 198
Caserta 375
cassata 26, 27, 40, 46, 384
castagnaccio 238
Castellammare 186
Castiglione, Baldassare
– *Il Cortegiono* (»Der Höfling«) 119
Catania (Sizilien) 288
Cavour, Graf 204, 216
cazzouela 53
Celle (Gefangenenlager) 284, 285, 289, 291
Chaney, Lon 336
Chapusot, François 211, 217
– *Gesund, sparsam und elegant kochen* 209–211
Charles de Guise 139

Chaucer, Geoffrey 91
Chierasco 339
Chieri 339
China 30
– Marco Polo 64, 67, 68, 69, 275, 276
Chioggia 150, 166
– Salz 77, 78, 150
Chioni, Leutnant Giuseppe 368
– *Küchenkunst* 284–292
Chiusdino (Toskana) 11, 12, 13, 16
Cholera 229–235, 246, 315
Cholesterin 336, 337
Cinema Paradiso (Film) 13
coda alla vaccinara 148
Coldiretti 334
Collodi, Carlo 228, 229, 230
– *Die Abenteuer des Pinocchio* 228
Comacchio-Aale 118, 143, 254, 384
commensalità 382
contado 57, 58, 65
contorno 76, 224
Cooper, Gary 276
cornuta (Holzkasten) 133, 139, 140
Corrado, Vincenzo 197
– *Abhandlung über Kartoffeln* 199 f., 201
– *Der galante Koch* 197, 198, 199, 201
– *Über das pythagoräische Essen* 199–202
Cortona (Toskana) 144
Couscous 27, 28, 144, 387
credenza (Schrank) 133, 139 f., 142
Cremona 61, 177
Croce, Giulio Cesare 161–165
– *Das Bankett der Unterernährten* 164
– *Bertoldos schlaue Tricks* 162 f.
– und das Spanferkelfest 165, 168, 170, 171
– *Die Vortrefflichkeit und der Triumph des Schweines* 172
– *Die wahre Regel, um schlank zu bleiben und wenig auszugeben* 164
culingiones 191

Dante Alighieri 259
– *Göttliche Komödie* 18
DC *s.* Democrazia Cristiana
De Amicis, Edmondo 265–271
– *Auf dem Ozean* 266, 270, 271
de Sica, Vittorio 351, 352
del Monte, Kardinal Giovan Maria 147, 151
– *s. auch* Julius III., Papst
delizie 107
della Torre, Familie 62
della Torre, Martino 62
Democrazia Cristiana (DC) 334, 359
Denominazione di Origine Protetta *s.* DOP-Status
disgusto 225
Diulgheroff, Nicola 302
Dizionario moderno genovese-italiano 287
dolce 27, 76, 217, 224
Domitianus 96
DOP-Status 47 f., 369, 370, 373, 374, 387
Drosseln 141
Dumas, Alexandre, d.Ä. 226

Eigenschaften (heiß und kalt, trocken und nass) 73, 76
Elemente (Erde, Luft, Feuer und Wasser) 73
Elgar, Edward 379
Emilia-Romagna 27, 160, 253, 288, 385

Ercole II. d'Este (später Herzog von Ferrara) 107, 108, 110, 112, 121, 122
Erster Weltkrieg 281–292, 368 f.
escabeche-Rezepte 77
Esposito, Raffaele 227
Este, Familie 107, 108, 114, 120, 121, 123, 124, 125, 126, 138, 318, 319, 381, 384
Europäische Union (EU) 47 f., 369

fagioli all'ucelletto 299
The Families‹ Friend (Magazin) 209
Fantuzzi, Familie 161
Faschismus 292, 295–300, 301, 306, 307, 308–312, 314, 315, 316, 319, 320, 321, 333, 334, 335
Fenchel 343
Ferdinand IV. (später Ferdinand I., König beider Sizilien; der Lazzarone-König) 191, 193–195, 197, 198, 199, 204, 235
Ferrandina 386
Ferrara 19, 66 f., 104, 143, 318 f., 384
– Bankett für Alfonso I. 104–106
– Bankett für Ercole d'Este 107–125, 138, 387
– – Beginn: Theatervorführung 108–110
– – Vorspeisen 110 f.
– – Erster Gang 112 f.
– – Zweiter Gang 115 f.
– – Dritter Gang 117 f.
– – Vierter Gang 120 f.
– herkulische Hinzufügung 108
– Konkurrenz zu Venedig 112, 114.
Fette 127, 128
fettuccine 358
fiandoncelli 117
Fillìa 302, 303, 306 f.
Fiorentino, Giosuè 291 f.
Fisch 253, 327
– britischer 224–226
– und die Kirche 54 f.
– und Kräuter 200 f.
– Mailand 54
– Milzen 113
– mittelalterliche Küche 71–73
– Renaissance-Küche 113
– Suppen 150
Fleisch
– in Amerika 271
– britisches 224 f.
– und die Kirche 54 f.
– Mailänder Küche 53
– mittelalterliche Küche 72
– Mythos des Vegetariertums 296
– Preisanstieg 259
– römische Küche 148
Florenz 41, 204
– Alter Markt 246–248
– Baptisterium S. Giovanni 102 f.
– Einwohner 56, 249
– Essen auf der Straße 223 f.
– Fortschritt 249 f.
– und das größte italienische Kochbuch 240 f.
– Hauptstadt Italiens 249
– Konzentration künstlerischer Begabungen 102
– Machtgleichgewicht 116
– Niedergang 246 f.
– Renaissance-Bankette 102–104
– Verbund mit dem Heiligen Römischen Reich 137
– Vertreibung der Medici-Herrscher 116
focaccia 27, 149, 226, 228, 229
Foggia (Apulien) 375
Fondue 340

fonduta 217
Forelle 113, 115, 118, 120, 339
Forlimpopoli (Romagna) 240–246, 248, 252, 255, 261, 357
Foscolo, Ugo 248 f.
Francesco, Don 109
Francesconi, Jeanne Caròla
– *La cucina napoletana* 196
Francis I., König von Frankreich 112
französische Küche
– Bankett der landwirtschaftlichen Vereinigung der Voralpen 210
– Debatte um eine *nouvelle cuisine* 213
– Einfluss auf die Esskultur 211 f.
– Einfluss auf die italienische Küche 214 f., 257 f.
– entscheidende Rezeptsammlungen 212, 213 f.
– Hauptstadtorientierung und Nationalstolz 213
– *haute cuisine* 212
– Pariser Hof 212–214
Französische Revolution 202, 215 f.
französische Sauce 120
französische Sprache 259 f.
Frikassee 217
»Frische Pastete mit Bohnen nach König Manfredi« 74 f.
fusilli 34 f.
Futurismus 304–307
Futuristisches Kochbuch 307

Gabeln 60
Gaeta 152
Galen 73, 76, 93, 199, 201
Gänse 317 f., 319, 384
Garibaldi, Giuseppe 42, 204, 206, 207
Garibaldi-Gebäck 206
Gelehrte Bruderschaft des Tortellino 365 f.
gemeinsame Bewirtschaftung 345, 346
Gemüse 253
– britisch 258
– und Bonvensin 55, 58
– Mittelmeerernährung 338
– Nutzen 199
– und Scappi 149
Gennaro, Hl. 183, 192 f.
Genua 37, 43, 143, 145, 280, 299
– Auswanderer auf der *Nord America* 262–277
– Biacotti vs. Nestlé-Barilla 372 f.
– G8-Gipfel (2001) 370–372
– *gattafura* 145, 177
– Hafen 264
– Kolumbus-Statue 263
– Krebsangst 373 f.
– La Superba 263 f.
– *pesto* 45, 265, 286 f., 366–375
– Prà-Basilikumpark 374 f.
Genueser Pesto-Konsortium 368
Gesellschaft der Maurerkelle 103, 109
Gesellschaft des Kochkessels 102 f.
Gewürze 16
– als Aushängeschild des Koches 127
– mittelalterliche Küche 72–76
– im mittelalterlichen Venedig 68–72
– Verlust an Ansehen 155, 200 f., 212, 218, 254
Ghirlandaio, Domenico 85
Gilden 56 f.
Gioberti, Vincenzo
– *Über die menschliche und bürgerliche Überlegenheit der Italiener* 205 f.

Giuliani, Carlo 371
Giusti, Giuseppe 248
gnocchi 34, 254, 311 f., 337, 358, 363
Goethe, Johann Wolfgang von
182–185, 189, 193
Das Gold von Neapel (Film) 351–353
Gonzaga, Familie 121, 138
Gonzaga, Kardinal 97
Gragnano 186
Gregor X., Papst 132
– *Licet in constitutione* 132
– *Ubi periculum* 132
Gregor XIII., Papst 168
Grillo, Beppe 371 f., 387
grissini 216 f., 340
Grotte des Posilipo 182
Grundeln 118, 150
Grüne Sauce 74
Guerrisi, Girolamo 276
gusto 225

Habsburgerreich 122
Hartweizen 35, 36, 39, 68, 185
Haus Este 106, 109, 115
Haus Savoyen 203, 215, 315
Hausfrau vom Land 308
Hecht 113, 120, 123, 143, 144
Heiliges Römisches Reich 117, 137
Heinrich II., König von Frankreich
121
Heinrich VIII., König von England
121, 130
Herculaneum 182
Herz-Kreislauf-Erkrankungen 336,
337
Hitler, Adolf 316, 319 f.
Holocaust 320
Hortensius 93
Huhn 15, 328
– Hähnchen Marengo 217
Hülsenfrüchte 253
Humanisten 87, 88, 89, 98 f.

al-Idrisi, al-Sharif 29–33, 38, 41, 61
– *Reise des Selbstsüchtigen um die Horizonte zu durchqueren* 30, 33, 35,
38, 42, 43, 68, 79, 333
IGP (*Indicazione Geografica Protetta*,
Geschützte Geographische Bezeichnung) 369, 374, 387
Import von Lebensmitteln 144, 149,
155 f., 199, 332 f.
Indien, Präsidien 386
Inseln der Glückseligen 29
Ippolito d'Este, Ehrwürdiger Erzbischof von Mailand 112, 138
Isabella d'Este 118 f., 121
Isabella von Aragon 104
Italien
– Alphabetisierung 59
– Auswanderung 262–277
– Besatzung (Zweiter Weltkrieg)
321
– erster faschistischer Staat 291
– Erster Weltkrieg 281–291
– Faschismus und Landleben 296,
301
– Industrialisierung 280
– »Industriedreieck« 280
– Invasion Äthiopiens 310, 316
– kultureller Wandel 27 f.
– Niedergang des Essens 156
– »Stiefel« 41
– Teilung durch gemeinsame Gerichte 33
– Teilung zwischen zwei Herrschern 28
– Vereinigung 42, 203 f., 206 f.,
208, 216, 218, 232, 326
– Verheerungen (15. / 16. Jh.) 116 f.

– Wettbewerb zwischen zwei Parteien 334
– Wirtschaftswunder 325–330, 342, 346, 349 f., 355, 358
italienisch-amerikanische Küche 274, 276 f.
italienische Sprache 259 f.
itriyya 35–37, 43

Jamie's Italy (Fernsehserie) 343
Jasmin-Speiseeis 28, 39 f.
Jefferson, Thomas 185 f.
Jesuiten (Gesellschaft Jesu) 130
Joghurt 328
Juden 146, 153, 155, 247, 309, 315 f., 318
jüdisch-italienische Küche 315, 317–319
Julius III., Papst 151–153, 154
– *s. auch* del Monte, Kardinal Giovan Maria

K-Rationen 336
Kabeljau, gepökelt 54, 72, 247, 253 f., 335, 385
Kalabrien 41, 204, 206, 275
Kalbfleisch (Renaissance-Küche) 112 f.
Kalter Krieg 335
Kaninchen 313, 317, 370
Kapaun 112, 115, 116, 117, 120, 127, 138, 140, 365
Karpfen 317
Kartoffeln 55, 155 f., 199 f., 201, 247, 254, 271, 288, 311, 344, 438
Käse
– Käsefabrik-Besichtigung 340–341
– und die Mittelmeerernährung 338
– Schafsmilchkäse 143
Kastanien 56, 160, 385
Katholische Kirche
– und die Democrazia Cristiana 301
– Herausforderung durch den Protestantismus 130, 139
– Karriere 129
– und Konsumdenken 335
– und Sophia Loren 352
– Völlerei und Fastenzeit 54, 98, 142
Katholizismus 316
Keys, Ancel 335–338
– mit Margaret Keys: *Der gesunde Feinschmecker* 337 f.
Keystone Macaroni Manifacturing Company 276
Knoblauch 152, 225, 370 f., 372, 374
– Sauce (*agliata*) 74
Köche
– Gebrauch von Gewürzen 155
– in Spätmittelalter und Renaissance 126–129
Kohl 184, 344, 348
Kolumbus, Christoph 263, 367
königliche weiße Torte 151 f.
Konklave 131, 132, 133, 135–140, 142 f., 146 f., 150 f.
Konserven 279, 280
Konstantinopel 65, 66, 100
Konsumdenken 334
Konzil von Trient (1545–1563) 130
Körpersäfte (schwarze Galle, gelbe Galle, Blut, Schleim) 73, 76, 93
Kräuter
– und Fisch 200 f.
Kublai Khan 67

Küchen im Rom der Renaissance 135–137
Kühlung 279, 280

La Chapelle, Vincent
– *Der moderne Koch* 212
La Varenne, François
– *Le Cuisinier François* 212
Labat, Jean-Baptiste 185 f.
lampredotto 223
Landwirtschaft 180 f., 185, 187, 198, 232 f., 334, 385
landwirtschaftliche Revolution 155 f.
landwirtschaftliche Vereinigung der Voralpen 207–211, 217, 315
Lapolla, Garibaldi M.
– *Italian Cooking for the American Kitchen* 276 f.
lasagne 33, 34, 75, 103, 186, 357
Latini, Antonio
– *Der moderne Hausverwalter* 197, 199, 201
latteruolo 350
lazzari (Arme) 183 f., 188–196, 202, 226, 228
Lebensmittelgeschäfte 358–360
Leber *alla veneziana* 299, 337
Leonardo da Vinci 103 f., 119
Leopold II., Großherzog 248
Liebe, Brot und 1000 Küsse (Film) 352 f.
Ligurien 186, 206, 277, 286, 314, 367 f., 370, 372, 373, 374
Lingotto (Fiat-Werke) 308, 383
Livorno 27, 252, 253, 315
Lodi 253, 340
Lokalstolz 45, 48 f.
Lombardei 145, 149, 153, 204, 207 f., 262, 342
London 230
Loren, Sophia 351–356, 357, 359, 364
– *In cucina con amore* (*Komm iss mit mir*) 351, 353–356
Loyola, Ignatius von 130
Lucca 143
Lufthansa 377
Luther, Martin 129 f.

Macaroni Journal 274–276
maccaroni-Eisen 136, 145
maccheroni 33, 35, 43, 226, 228, 231, 266, 291, 311, 341
– und Gabeln 60
– Neapel 178, 183–185, 187, 194, 195 f., 198 f., 254, 337
– mit *parmigiano* 47
– Renaissance-Rezepte 92
– Pressen 185
– Szene in *Ein Amerikaner in Rom* 330 f., 332 f.
– in den USA 272, 273
macco 26
McDonald's 377
Mailand 103 f., 208
– befestigte Stadtviertel 62
– Bonvensins Lob 50 f.
– Bürgerkriege 62 f.
– *cervellata* 145
– Einnahme durch den König von Frankreich (1499) 116
– Fisch 54 f.
– Fleisch 53
– Konsumdenken 329
– Machtgleichgewicht 116
– Machtkämpfe 61–63
– Nahrung als Arznei 55

– Obst und Gemüse 55
– San Diogini Kirchhof 62
– Tischsitten 59 f.
– Tripa 177
– Überfluss 56 f., 61
Mais 200
Malouin, Paul 186
Mantegazza, Paolo 225 f.
Mantegna, Andrea 119
Mantua 118 f., 121, 137, 262
Marazza, Leutnant Luigi 290
Marcellus II., Papst 153
Margherita von Savoyen, Königin von Italien 227 f., 235 f.
Marin, François
– *Les dons de Comus ou les délices de la table* 212
Marinetti, Filippo Tomaso (FT) 304–307
Marken (Marche) 346
marro 288
Marshallplan 331
Martin V., Papst 85
Martino de Rossi, Meister 89–93, 94, 160, 172, 329
Martorana-Früchte 26, 27 f.
Marzipan 26, 113, 116, 121, 140, 142, 149, 384
marzolino 143
Masianello (neapolitanischer Fischhändler) 189 f., 192
Massaliot, François
– *Der königliche und bürgerliche Koch* 212
Mazzini, Giuseppe 206
Medici, Caterina de‹ 121
Medici, Familie 116, 246
Melozzo da Forlì 85–89, 101
Menon
– *La Cuisinière bourgeoise* 214
Messibugo, Cristofora da 105 f., 108–110, 111, 114, 115, 118, 119 f., 122, 123 f., 126, 138, 140, 159, 201, 384
– *Bankette* 106, 319
Methyleugenol 373
Michelangelo 18, 246
– *Kreuzigung des hl. Petrus* 151
Michele il Pazzo (»Verrückter Michael«) 201
minestra 311
minestrone 299, 311, 330, 345, 346
Mischküche 273, 274, 387, 388
Mitelli, Giuseppe Maria 177 f., 184
Mittelmeerernährung 336–338, 346
Modena 107, 114, 143, 204, 369, 379
Momigliano, Eucardio 317
Momigliano, Fernanda 309, 320
– *Gut leben in schwierigen Zeiten* 309–312, 315, 316
– *Italienisch Essen* 314 f., 316–318
Monelli, Paolo 339
– *Der wandernde Vielfraß* 313 f.
Monterotondo 144
Morricone, Ennio 13
mortadella s. Wurst
Mortara 207 f., 209, 210
Mortarolo 75
mostaccioli 140
Mozart, Wolfgang Amadeus 188 f., 193, 194
mozzarella 143, 223, 227, 237, 277, 335, 342, 343, 369, 385
– »im Wagen« 298
Muhammad II., Sultan der Türkei 100
Mulino Bianco (Gebäck) 12 f., 15, 361, 372
Mulino Bianco (Weiße Mühle, bei

Chiusdino, Toskana) 12–15, 18, 177, 346, 384
Musik, Renaissance 113
Muslime
– Ermordung der muslimischen Bevölkerung in Sizilien 39
– Herrschaft in Sizilien 28, 32
– am Hof Rogers II. 38
– *itriyya* wird nach Sizilien gebracht 35 f.
– schwindender Einfluss 42
Mussolini, Benito 292, 307, 309, 316, 331, 352
– und die Ausstellung regionaler Lebensmittel (1938) 298 f.
– Autarkie-Politik 310
– Einstellung zur Ernährung 295–298
– Ideal der Hausfrau vom Land 308
– und die Juden 316
– und Marinetti 306

Napoleon Bonaparte 215, 217 f.
National Macaroni Manufacturers Association 274, 276
Nazis 316, 320
Neapel 13, 37, 43, 76, 325, 375
– *annona* 190
– Artusis Besuch 252
– Bevölkerung 182
– »Blätteresser« 184, 189
– *caciocavallo* 143
– Cholera 229–235, 315
– Corso Umberto 235
– Cuccagna (Schlaraffenland) 178, 194, 199, 218
– Einnahme durch den König von Frankreich (1494) 116
– Goethes Besuch 182 f.
– größte Stadt der Halbinsel 249
– Herzkreislauferkrankungen 336
– Hungersnöte und Seuchen (1763–1764) 181, 190, 191–193, 218
– Italienreisende 181–185
– Italiens Hauptstadt der *pastaciutta* 185, 187
– Keys‹ Feldstudie 336–338
– *lazzari* 183 f., 188–196, 202, 226, 228
– *maccheroni* 178, 183–185, 187, 194, 195 f., 198 f., 254, 337
– Machtgleichgewicht 116
– *mostaccioli* 140
– Palast von Capodimonte 227
– Patriotismus 198
– Pizza 45, 226–229, 235, 236, 254
– Pizzeria Brandi 227 f., 236
– Republik 202
– Revolte (1648) 189–193
– San-Carlo-Theater 195
– Tomatensauce 197 f.
– Verehrung der Monarchie 235
– verzweifelte Armut 231 f.
– Wohnbedingungen 230 f., 234
Nestlé 37 f.
Die neue Küche der regionalen Spezialitäten 289
Neunauge 118
New Yorker Börsenkrach (1929) 310
Nord America 263–271, 273, 287
Nougat 177
Novara 317, 378
Novi (bei Modena) 379
Nürnberger Gesetze 316

Obst
– Bonvesin 55

– und die Mittelmeerernährung 338
– Nutzen 199
Öle 127, 328, 338
Oliven 144, 145, 386
Oliver, Jamie 343
olla podrida 144
Osilo (Sardinien) 385
osso buco 53, 254

Paestum 182
pajata 15, 148, 291
Palermo (Sizilien) 325, 384
– Antica Focacceria S. Francesco 25
– Essen auf der Straße 26
– al Halisah 30
– La Martorana (Kirche) 32
– Mittelpunkt des Austausches 28
– Qasr 30 f.
Palma di Montechiaro (Sizilien) 291
pane squarato 19
panettone 342
pani ca‹ meusa 25, 27
paniccio 56, 57
panichata 73 f.
panico 56
panini 224
panna cotta 154
Paris 56, 213, 216
Parma 12
– Parmesan 46, 47, 173
– Schinken 313, 365
Parmesan 46, 47 f., 58, 141, 142, 143, 149, 173, 176, 180, 200, 252, 253, 277, 288, 357, 365, 383
– Grana Padano 341
– Parmigiano-Reggiano 46–48, 341, 368
Partito Communista Italiano (PCI) 334 f.
passatelli 253, 288, 357, 390
pasta 328, 338
– *al dente* 92, 258
– Austausch von Rezepten 78 f.
– bekanntestes italienisches Gericht 20
– *colle sarde* 26
– Definition 33 f.
– Fertigmahlzeiten 328
– Formen 33, 187
– frisch 34 f., 253, 362 f.
– und die Futuristen 304
– Gabeln 60
– Geschenk der Auswanderer 269
– getrocknet 34 f., 185–187
– als herzhaftes Gericht 185
– Marco Polo 67 f.
– und die Mittelmeerernährung 338
– mit Parmesan 46 f.
– Produktion im 18. Jh. 185 f.
– *Sfogliavelo*-Nudeltaschen 362
– Symbol für italienische Identität 332
– weich 92, 225 f.
pastasciutta 37, 43, 47, 145, 196, 274, 311, 341, 362
– Abschaffung 306, 307
– und die Eintracht zwischen Volk und König 194
– getrocknete *pasta* 34 f.
– und al-Idrisi 36, 68
– Neapel als Hauptstadt der *pastasciutta* 184 f.
– Symbol für Italiens Wohlstand 332 f.
– Verbreitung 187
– Zentren der Produktion 186
Pasteten

– Grundbestandteil der mittelalterlichen Küche 74 f.
– Renaissance 140, 141
pater noster 187
patria 204 f., 206, 207
»patriotisches Omelette« 308
Paul II., Papst 89, 97, 100 f.
Paul III., Papst 130, 131, 133
Paul IV., Papst 152
PCI *s.* Partito Communista Italiano
pecorino-Käse 14, 286, 289, 290, 368, 385
Peek Freans 206
Pelloni, Stefano (Fährmann) 241–246
penne 14, 34 f.
Pepys, Samuel 173
Pergolesi, Giovanni Battista
– *Stabat Mater* 18
Perugino, Pietro 85
pesse in saor 71 f., 77
pesto 45, 264, 277, 286 f., 289, 299, 314, 366, 367–375
– Echtes Genueser Pesto 367 f.
– *pesto genovese* 370, 371
Pesto-Bruderschaft 367
Petrarca 259
Petrini, Carlo 379–382, 387, 388
Pfauen 93–95
Philip von Mahdiyya 37–39
Phlegräische Felder 182
piadine 299
Piemont 20, 26 f., 144, 204, 207 f., 214–218, 271, 277, 288, 289, 317, 339, 362, 377 f.
Der Piemonteser Koch, vervollkommnet in Paris 214, 258
Pilze 252
Pinienkerne 26, 72, 75, 113, 116, 118, 120, 149, 199, 287, 368, 374
Pisa 37, 140, 143, 177
Pituricchio (Bernardino die Betti) 85
Pius IV., Papst 153
Pius V., Papst 154, 155
Pizza 45, 149, 223, 289, 342
– Abneigung der Italiener 228 f.
– abstoßend (19. Jh.) 226
– außerhalb Neapels 236
– Entstehungsgeschichte 226 f.
– und Königin Margherita 227 f., 235 f.
– *napoletana* 226
– »pizzeria« (Wort) 237
– in Rom 236 f.
Planisphäre 29–32, 35 f., 37–40, 41, 43
Platina
– »Akademie« 96–98, 99 f.
– Bibliothekar des Vatikans 86 f., 101
– *De amore* 95
– *De honesta voluptate et valetudine* (»Über anständige Wollüstigkeit und gute Gesundheit«) 87–99, 101, 146, 172
– Erscheinungsbild 86 f.
– Humanist 87, 91, 98 f.
– *Das Leben der Päpste* 100 f.
– Leistungen 87 f.
– und Meister Martino 89 f., 91, 92
– Portrait von Melezzo 84 f., 86 f., 89, 101
– Verschwörung von 1468 89, 97–101
– Vorliebe für aphrodisierende Lebensmittel 95, 98
Plautus, Titus Macchius 108, 109
Plinius d.Ä. 93
Po 42, 114, 215, 262, 339

Podelta 115, 277, 384
Poebene 12, 42, 47, 78, 150, 153, 253, 297, 317, 337, 338, 342, 356, 378
Pole, Kardinal Reginald 139
polenta 27, 56, 124, 149, 153, 160, 200, 253, 262 f., 265, 271, 273, 277, 286, 289, 299, 326, 333, 349
– mit »entflogenen Vögeln« 299
pollo in porchetta 252
Polo, Marco 64, 66–69, 70, 71, 201, 275, 276
pomodoro 196, 198
Pompeji 182
Pomponius 96–99
Ponti, Carlo 352, 355
Prà-Basilikumpark 374
Pratolini, Vasco 347
Präsidien 385
primo 8, 27, 76, 224, 311
prosciutto 255, 365
Protestantismus 130 f., 139
provatura (Büffelmilch-Käse) 145, 151 f., 153, 177, 201
provolone 340, 342

Raffael 114
ragù 14, 201, 277, 288, 311, 366
RAI TV 339
Rana, Giovanni 358–364
ratatuia 217
Ravenna 149, 277–279
– San Apollinare Nuovo 278
– Theoderichs Königspalast 278 f.
raviggiolo-Käse 143
ravioli 33, 75, 90, 141, 142, 144, 149, 216, 356 f.
Reggio Emilia 47, 114
Reis 141, 143, 197, 236, 253, 271, 297, 299, 307, 311, 316
– Basmati 386
– auf türkische Art 321
Renée von Frankreich 107, 108, 118, 119, 121 f.
Riario, Kardinal Pietro 86, 88
ribollita 344–350
ricotta 25, 26, 103, 142, 198, 288, 357
Rimini 41
rinascita (Wiedergeburt) 88
Rindfleisch 112, 253, 319
Risorgimento 203–209, 216, 232, 315
risotto 17, 53, 71, 253, 311, 312, 317, 328, 337, 355, 384
Roger II., König von Sizilien 29, 31–33, 35, 37–40, 42, 43
Rom 13, 19
– »Akademie« 96–101
– *Ein Amerikaner in Rom* 330–333, 335, 351
– Bevölkerung 326
– Circus Maximus 85, 298
– Domitiansbogen 97
– Engelsburg 98, 99, 100
– Ernährung einfacher Leute und der Oberschicht 148 f.
– Essen auf der Straße 223
– Hauptstadt der italienischen Küche 142–147
– Italienisch als *lingua franca* 259
– jüdisches Ghetto 315, 318
– Kolosseum 179, 331
– Konklave von 1549 130–151, 153
– – Küchenorganisation 235–137
– – Missachtung von Vorschriften 137 f., 150
– – typische Mahlzeiten 140–142
– – Ursprung 131 f.

– – Vorkehrungen für die Essensversorgung 133 f.
– – Wahl des neuen Papstes 151
– Konzentration von Macht und Reichtum 86
– kulinarische Hauptstadt Italiens 129
– Machtausgleich 116
– Monelli über die römische Küche 313 f.
– *pajata* 45, 148, 291
– Pantheon 179
– Petersdom 117, 130, 145 f.
– Piazza di Spagna 377
– Piazza Vittorio (Markt) 387
– Plünderung von 1527 117
– Ponte Sisto 85
– *provatura* 145, 151 f., 153, 177, 201
– Prunk und Skandale unter Sixtus VI. 86
– Ruinen des antiken Rom 179, 181
– Rundreisen 179–181
– Sitz der italienischen Regierung 236
– Sixtinische Kapelle 18, 85, 131
– Sturz 88
– Vatikan 133, 135, 137, 138, 153, 154, 315
– vatikanische Bibliothek 84 f., 101
– Verschwörung von 1468 97–101
– zum Papst gehörig 249
– Zentrum der italienischen Gastronomie 83
Romagna 240 f., 246, 253, 254, 288, 299, 357, 385
Römer (Antike) 42, 53, 175
Römisch-katholische Moralliga 352
Rotes Kreuz 287
Rovigo 252, 253
»Rüben in Rüstung« 96
Rucola 342 f.
Ruffili, Francesco 253, 261
Rundreisen 179–185, 187, 188, 190, 197, 211
Rustici, Giovan Francesco 102, 103 f.

Sabatini, Marietta 253, 261
Sachetti, Franco 60
»Sage von Cathay« 275 f.
Saisonarbeiter 375
salame 12, 117, 127, 133, 145, 172 f., 269, 272, 273, 288, 312, 317, 341, 385 f.
Salate 111, 142, 224
saltimbocca 254
Salerno 143, 375
San Galgano Kloster, Siena (Toskana) 12, 13
Santa Lucia (Neapel) 183
Sapato, Nicola de 193
Sardinien 41, 254, 315
Sarto, Andrea del 102 f.
Scappi, Bartolomeo 128 f., 131, 137, 147, 155, 159, 160, 164, 177, 201, 226, 239, 259, 319, 349
– *Opera di Bartolomeo Scappi* (»Die Werke des Bartolomeo Scappi«) 128 f., 133, 135 f., 139–146, 149, 151–154, 172 f.
Schinken 253, 313, 328, 341, 365, 385 f.
Schlacht um das Getreide 296–298, 307
Schlaraffenland-Spiel 177 f., 184
Schottland 30
Schwarzhemden 292
Schweinefleisch 143, 253, 338, 365
– *s. auch* Wurst

sciacciata 226
secondo 14, 27, 76, 224
Serao, Matilde 230, 235
– *Die Eingeweide von Neapel* 229–231, 234 f.
service à la russe (»russischer Service«) 217
Serviettenregel 223 f.
Sforza, Gian Galeazzo 103 f.
Siena 145
Sixtus IV. 84–89, 93, 100, 101
sizilianische Küche
– Eigenständigkeit 25 f., 28
– fehlende Überlieferung aus dem muslimischen Sizilien 40
– in der *Küchenkunst* 288
– muslimisches Erbe 28, 32 f., 35 f., 77
– toleranter Geist 39 f.
Sizilien 144, 315, 375
– Ermordung der muslimischen Bevölkerung 39
– Eroberungen 28, 36
– Fläche 41
– *itriyya* 35–37, 43
– *pastasciutta* 43, 68
– Planisphäre 29–32, 35 f., 37–40
– Schweine in den Nebrodi-Bergen 385 f.
– und die Vereinigung Italiens 42
Sklaverei 66
Slow-Food-Bewegung 377–388
– Salone del Gusto (Geschmacksausstellung) 383–386
– Stiftung für biologische Vielfalt 386
– Terra-Madre-Konferenz (Turin, 2006) 377–388
Soldati, Mario 338–342, 384 f.
Sordi, Alberto 330, 332, 335, 377
Soßen
– britische 224
– französische Küche 212
– gelbe Kaisersoße 120, 123
– Mittelalter 74
– Renaissance 141, 197 f.
– Sankt-Bernhards-Soße 16
– Tomatensoße 197 f., 199, 254
spaghetti 34 f., 314, 317, 335
– Einführung in Sizilien 28 f.
– mit Fleischklößchen 274 f.
– und Loren 351
– Ursprünge 36 f.
– zu lange gekocht 225 f.
Speck 77, 96, 113, 117, 127, 144, 149, 180, 252, 257, 260, 272, 286, 290, 299, 338
Speiseeis 28, 39 f., 223
SS 320
Städte
– Adel 57
– *comune* 57, 63
– gastronomisches Netzwerk 78, 83, 145, 333 f.
– geschäftlicher Erfolg 51
– Handelsbeziehungen 58
– italienisches Essen als Essen der Städte 17 f., 20, 240
– Machtgleichgewicht 116
– politische Macht 57
– Spezialisierung 173
– Verband mit mächtigen ausländischen Monarchien 137
– Wechselspiel von Zivilisation und Barbarei 21
– Wiederaufleben 42
– Wohlstand und gute Ernährung 300
– Zentren gastronomischer Erneuerung 300

Stare 141
Steinbutt 115, 120, 150, 277
stellette 186f.
Sudan 30
Supermärkte 359, 360, 361
suppli 223, 385

tagliatelle 14, 34, 36, 144, 258, 317, 355, 365f.
Tauben 53, 115, 117, 120, 123
Terenz (Publius Terentius Afer) 108
Theoderich der Große 277–279
Thunfisch 247, 312
Tiepolo-Querini-Verschwörung 67
Tischzivilisation 18, 19, 91, 164, 199, 219, 225, 321, 343, 349, 364, 376, 388
Tivoli 144
Tizian 114, 119
tocco 288
Togliatti, Palmiro 335
tomaselle 112f.
Tomaten 196–198, 279, 342, 375
– Tomatensauce 196–198, 199, 254
Tornatore, Giuseppe 13
Torre Annunziata 186
torte 47
tortelletti 144
tortelli 47
tortellini 20, 34, 299, 356–366
tortiglioni 142
Tortona (Piemont) 144
Toskana 11–21, 254, 288, 318, 346, 386
– gemeinsame Bewirtschaftung 15
– italienische Sprache 259
– auf Öl basierende Küche 253
– Teil des Königreichs Italien 248
– toskanische Hügel 11, 13, 18
Touring Club Italiano 339
– *Gastronomischer Führer für Italien* 312–314
Trabia (Sizilien) 35, 43
tramezzini 224
trenette 186f., 299, 355
trie 36
Triest 317, 320
Tripa 148, 149, 177, 299
trofie 373, 375
Turin 27, 280, 325, 341f., 387
– als Salon Italiens 203
– erste Hauptstadt Italiens 203, 249
– gastronomische Kultur 216f.
– kulinarisches Gedankengut aus Frankreich 214f.
– Taverna del Santopalato (»Taverne zum heiligen Gaumen«) 301–307
– Terra-Madre-Konferenz (2006) 377–388
– Valerios Toast 207
– und die Vereinigung Italiens 203, 208, 216
– Zentrum des Risorgimento 203
Turiner Winterspiele (2006) 351
Twain, Mark 232
Typizität (*tipicità*) 45f., 48, 172, 173, 366

Umberto, König von Otalien 234, 235, 315
Umbrien 346
Umiliati (»die Gedemütigten«) 50, 52
Und dennoch leben sie (Film) 352f.
Uruguay 265, 268, 270, 280

Valerio, Lorenzo 207–211, 216
Vegetariertum 338, 296

Venedig 149 f.
– Bevölkerung 56
– *Buch für den Koch* 77 f.
– Drehscheibe für Waren aus der ganzen Welt 64
– Einfluss auf die mittelalterliche Küche 68 f.
– Exkommunikation 66 f.
– Ferrara-Krise 67
– Fisch 150
– Gewürze 68–72
– Konkurrenz mit Ferrara 112, 114 f.
– Machtgleichgewicht 116
– Rialto 64, 68 f.
– Seemacht 64–66
– Sklaverei 66 f.
– Tiepolo-Querini-Verschwörung 67
– Vorliebe für süße und saure Geschmacksrichtungen 77
Venedig Biennale (1926) 306
Veneto 234, 271, 358, 362, 363
Vercelli 378
Verdauung und Gewürze 73
Vereinigte Staaten von Amerika
– Auswanderung 265
– »Beefsteakkultur« (Mussolini) 296, 326
– Ernährung der italienischen Auswanderer 270–274
– Fixierung auf alles Amerikanische (Nachkriegs-Italien) 331
– K-Rationen 336
– Mischküche 273 f.
– Präsidien 386
Vereinte Nationen (UNO) 377
verfälschte Waren 48
Verjus (*agresto*) 74, 96, 111, 212
vermicelli 20, 33, 43, 92, 298
Vesuv 181, 182, 184, 232, 298
Vialardi, Giovanni 217
Viareggio 253
Victor Emmanuel II., König 217
Victor Emmanuel III., König 203, 204
Visconti, Erzbischof 62
Visconti, Familie 62, 63, 65, 169
Viterbo 132, 138, 150
Völkerbund 310, 316

Walnüsse 56, 368, 374
Weltweites Verzeichnis der Pasta-Formen und -Namen 187
Widerstand (Zweiter Weltkrieg) 321
Wurst
– *cervellati* 115, 145
– Gelbwürste 117
– *mortadella* 165, 172–178, 180, 272, 357, 364, 365, 384
Wurstmachergilde 175

Ziege 96, 120
zolfino-Bohne 386
Zucker
– großzügige Verwendung bei Messibugo 123
– großzügige Verwendung in der mittelalterlichen Küche 74, 75 f., 92
– Herstellung von Süßspeisen 92
– Statuen 110, 123
Zweiter Weltkrieg 310, 319 f., 321, 336
Zwiebeln 16, 25, 26, 40, 77, 95, 96, 113, 120, 144, 149, 152, 160, 197, 201, 225, 274 f., 286 f., 314, 317, 344, 348, 369, 371

Eine fulminante Kultur- und Liebesgeschichte des Bestsellerautors John Dickie: Die leidenschaftliche Beziehung der Italiener zu ihrer legendären Küche hat zahlreiche Mythen hervorgebracht und birgt unglaubliche Geschichten über Macht und Reichtum der stolzen italienischen Städte. Ein sinnlicher, erstaunlicher und vollkommen neuer Blick auf die beliebteste Küche der Welt.

»So informativ wie aufklärerisch:
Eine kluge und ungewöhnliche
Darstellung der Geschichte Italiens.«
GUARDIAN

»Brillant. John Dickie beherrscht
die Kunst des Geschichtenerzählens.«
CORRIERE DELLA SERA

EIN BUCH VON S. FISCHER
WWW.FISCHERVERLAGE.DE